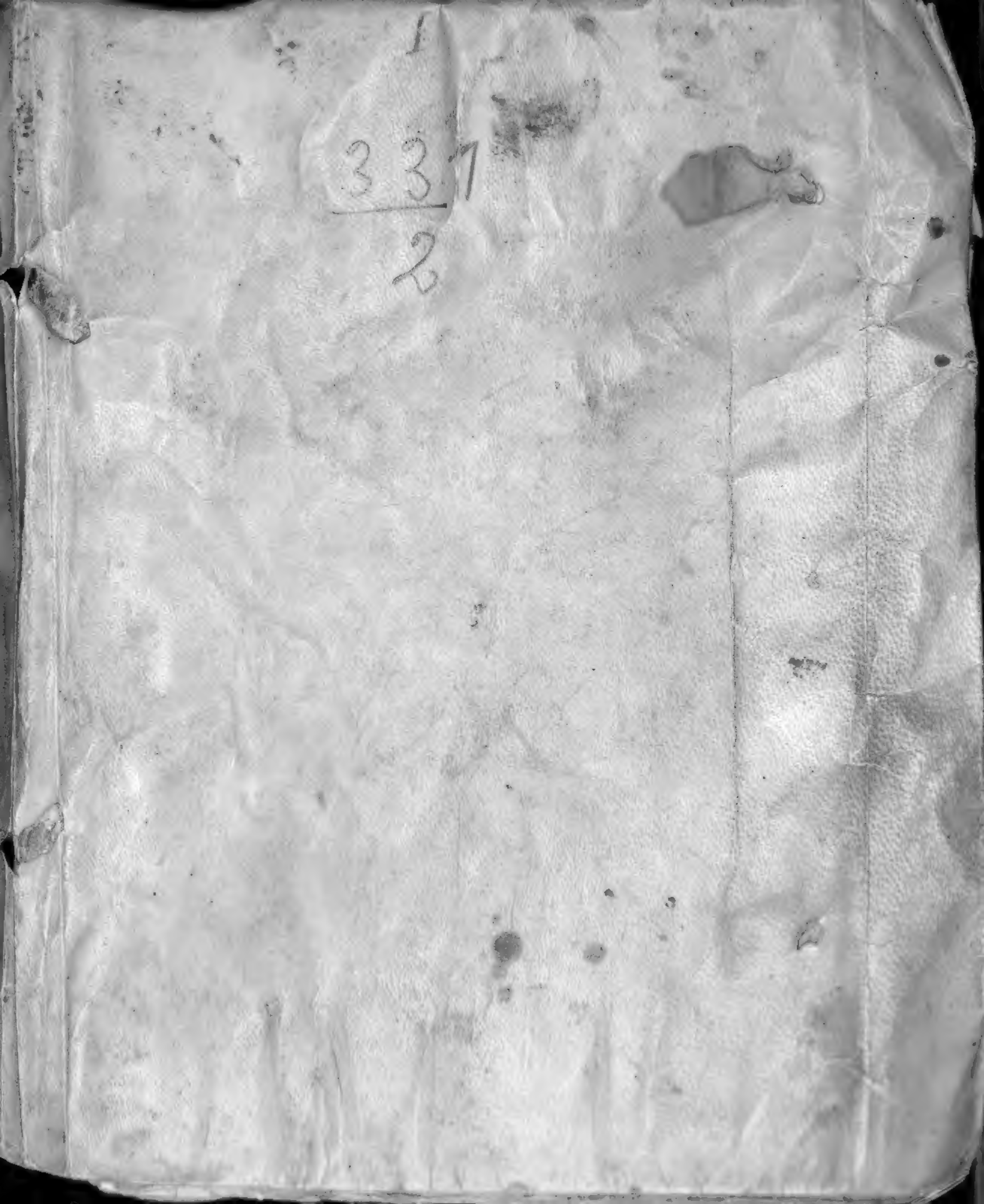



3 3 1 _ 2.

Historia
del nuevo mundo por el Padre Bernabe cobo
de la compañia de Jesus.
Primera parte.

Consta de 574 hojas









M. S. en 4.º pergamino, regular, con 568 hojas utiles

Historia natural del nuevo mundo por el P. Bernabe Cobo.

Rotulata

Historia del nuevo mundo.

Prólogo al letor.

La diversidad de opiniones (Prudente letor) que se halla do en las corónicas deste nuevo mundo, y el deseo de inquirir y apurar la verdad de las cosas que en ellas se escriven, fue el principal motivo que tube para determinarme a tomar este trabajo. Porque qualquiera que leyere atentamente los varios escritores que han impreso historias destas Indias occidentales esperimentará lo que digo. y en aquellos que mas conforman entre si en sus escritos, se echa de ver que unos han tomado de otros lo que dicen, siguiendo a los primeros los que despues de ellos escrivieron, fiados de su fe, y autoridad sin ponerse a examinar la verdad de lo que hallaron en ellos. de manera que si los primeros se engañaron en algunas cosas, el mismo engaño fue cundiendo por los que los siguieron. Culpa que no se puede presumir estubo en los historiadores que en Europa escrivieron, cuya intencion fue de acertar, sino en los que de acá les embiaron las relaciones de que compusieron sus historias. que por la experiencia que yo tengo en tantos años de Indias de muchas relaciones que se han hecho de nuevos sucesos, y descubrimientos de tierras acaecidos en mi tiempo, hallo que pocas veces van tan fieles como convenia, ni hechas tan sinceramente, que no se ingiera en ellas alguna pasion, lisonja, o ambicion. pretendiendo los que

las embian a España engrandecer, y acreditar sus hechos, y empresas; o de los capitanes, y gouernadores, en cuya gracia las escriuen sus autores. y quando ninguno destos respetos tenga lugar en las tales relaciones, lo suele tener el riesgo de partir con la primera nueua; que siempre es tenida por sospechosa la noticia que ella lleua, como nos enseña la experiencia. Pudiera con muchos exemplos probar esta Verdad: y porque los singulares hacen mucha fe, solo quiero referir aqui lo que leí en una historia destos dias escrita en latin: donde describiendo su autor la isla española dice que es mui abundante de trigo, vino, y aceyte; que son tres cosas que de ninguna manera se dan en ella, ni en ninguna de las otras islas de Barlouento de aquel archipielago. y al talle deste yerro se suelen hallar otros. en algunos que describen otras regiones deste nueuo mundo. Mas no quiero alargarme en este particular, por ser defecto este tan notorio, que el insigne coronista mayor delas Indias Antonio de Herrera lo confiesa en su historia. Pues con hauer dicho en una parte, para prueua dela verdad que en ella trata, que sigue las relaciones, y papeles que ha uia recogidos en el Real consejo delas Indias; en otro lugar se queja que es mui dificil de averiguar la verdad delos sucesos delas Indias por las relaciones que de acá se remiten a causa dela poca conformidad que suelen lleuar.

Asi que ora sea en los historiadores que escrivieron en España, ora en los que han sacado historias particulares acá en estas Indias de algunas provincias: en los unos, y los otros hallo yo haverles faltado el mas solido fundamento que devia llevar la historia, que es yr apoyada con los archivos de la republica, de que se escrive. Demas de lo que necesariamente se requiere para la historia politica, y eclesiastica, y corriente de los tiempos, y cosas sucedidas en este nuevo mundo desde su descubrimiento: en lo tocante a las cosas naturales que en el se hallan, no he visto que alguno aya tomado este asumpto cumplidamente. Por lo qual deseando yo en quanto mis fuerças alcançasen suplir los defectos dichos, me determiné de escrivir esta historia por lograr la commodidad, y aparejo (aunque no sin mucho trabajo) que para salir con ella he tenido:

Lo primero por los muchos años que he residido en Indias, que son no menos que cinquenta y siete, desde el año de mil y quinientos y noventa y seis que pase a ellas, hasta el presente de mil y seiscientos y cinquenta y tres: ayudandome yo mi natural inclinacion de saber, y escudriñar los secretos de las tierras donde he residido: especialmente haviendo esperimentado los diversos climas que se comprehenden en ambos hemisferios deste nuevo mundo, pues en el uno, y en el otro he residido mucho tiempo, con que he tenido lugar de inquirir, y contemplar de espacio para

taraleça destas regiones, y frutos peregrinos que produce; que son las cosas que con diligencia suelen especular los professores de la filosofia natural.

Lo segundo, porque esta mi residencia en Indias ha sido tan cerca a los principios de su poblacion, que puedo decir haver entrado en ellas en el primer siglo de la fundacion desta republica. Porque no embargante que se hallo esta tierra el año de mil y quatrocientos y noventa y dos, y volvieron los españoles un año despues a dar principio a su pacificacion; con todo eso hasta que se fundo la ciudad de Santo Domingo el año de mil y quatrocientos y noventa y siete no comenzo a tener asiento, y estabilidad esta nueva republica; y asi haviendo llegado yo a la isla española el sobredicho año de noventa y seis, a los noventa y nueve de la fundacion de la dicha ciudad de Santo Domingo; bien se verifica que entre en estas Indias en el primer siglo de su poblacion. Por lo qual tube ocasion de alcanzar a conocer algunos de sus primeros pobladores, particularmente deste reyno del Peru, en el qual entre a los sesenta y ocho años de su conquista; y casi a todos los hijos de los conquistadores del, y a no pocos de otras provincias; y grande numero de Indios que se acordavan de quando los españoles les entraron en esta tierra: con quienes he conversado largo tiempo, y me pudieron informar mucho de lo que ellos vieron: y lo que no alcanzaron, supieron a boca de los primeros españoles que vinieron

a esta tierra.

Demas desto (y es la tercera razon) que he hallado mucha luz de cosas antiguas en papeles manuescritos, como son diarios, y relaciones que hicieron algunos conquistadores, y guardan aora sus decendientes. entre las quales son para mi mui dignas de todo credito una breve relacion que hizo de la conquista de la nueva España uno de sus principales conquistadores llamado el capitan Bernardino Vasquez de Tapia, y la presento a Don Antonio de Mendoza primer Virrey della. la qual original escrita por el mismo Bernardino Vasquez me comunico un nieto suyo. y lo que escrivio de la conquista deste reyno del Peru uno de sus primeros conquistadores que se decia Pedro Pizarro vecino de la ciudad de Arequipa, que me dio un decendiente suyo, y tengo en mi poder.

Fuera de escrituras autenticas, me he valido de muchas informaciones antiguas que hicieron los conquistadores para calificar sus servicios con testigos de los mismos conquistadores, en que se hallan particulares circunstancias, que no llegaron a noticia de los primeros coronistas. Otrosi de cedulas, y provisiones Reales, y cartas de Virreyes, y governadores, que muchas se guardan en los archivos publicos, y otras estan insertas en informaciones autorizadas por la justicia. y finalmente he visto, y sacado muchas

cosas delos archibos eclesiasticos, y seglares en los partes donde he estado, que por ser argumentos irrefragables dela verdad delo que se escrive, va sembrada esta historia, particularmente la segunda, y tercera parte, de muchas autos, y textos copiados por mi mano delos dichos archibos: que en el discurso deesta escritura sirven de guia, a la manera delos padrones que se levantan en los caminos que suele escribirse en ellos para que enderecen alos caminantes. lo qual hago mas particularmente quando es necesario su testimonio para aclarar cosas escuras; o rechazar las que sin fundamento de verdad se quentan en algunas historias.

Concluida pues con el fauor diuino esta obra despues de quarenta años que la comence, me parecio intitularla historia del nuevo mundo, por que este nombre se ajusta mas con la uniuersalidad del sugeto, que es toda esta tierra de Indias occidentales, y nuevo mundo y nombre porque en ella se contienen quantas cosas desearan saber desta nueva tierra los aficionados a lecion de historias, y erudicion: pues parte desta escritura pertenece a historia natural, y parte a politica, y eclesiastica. y si bien desta ultima se pudiera justamente intitular historia eclesiastica, tomando la denominacion de su mas noble parte; con todo eso por ser mas general el titulo dicho; y que corresponde mejor

a la variedad de materias que se tratan en ella, juzgué
que le venia mas aproposito.
Va repartida en tres partes, cada una en su cuerpo: la prime
ra trata de la naturaleza, y qualidades deste nuevo mundo
con todas las cosas que de si govierna, y produce, y hallaron
en el nuestros Españoles. La qual contiene catorce libros: en
el primero se trata del mundo en comun con las divisiones
que de sus partes hacen los cosmografos, y geografos.
Porque siendo este nuevo mundo tan grande parte del uni
verso, que dentro de sus limites abraça mas de la mitad del
globo terrestre, juzgué por conveniente antes de començar a es
crivir del sujeto propio desta historia, que es este nuevo orbe,
decir algo por via de preludio de todo el universo, con alguna
descripcion de sus partes, y regiones, para que de aqui se
conozca la proporcion, y correspondencia que este nuevo mun
do tiene con el antiguo: y el que leyere lo que es propio destas
Indias halle aqui como en epitome lo que toca a todo el uni
verso, y pueda comprehender quanto en su ambito, y circunfe
rencia encierra. en que guardo este orden, que en la descripci
on de nuestra España, y reynos, y estados que son de su do
minio, va algo mas por extenso que lo que no le pertenece:
a que me movio (demas de la aficion natural a la pa
tria) el ver que por beneficio del cielo esta el dia de oy
esta monarquia en el mayor punto de grandeza que jo-

mas ha tenido.

los ocho libros siguientes tratan de las calidades, y temples de
este nuevo mundo, y de todas las cosas naturales que de suio se
cria en el, y hallaron nuestros españoles quando vinieron a
poblarlo, dispuestas por sus grados, y generos, segun el orden de per
feccion, y nobleça, que en ellas consideran los filosofos co
mençando de las menos perfectas, como son las inanimadas;
en que entran todas las especies de piedras, y metales que se ha po
dido alcançar: y prosiguiendo por los linages de plantas, y ani
males, que son naturales, y propios desta tierra en cuya
historia tocare de camino el conocimiento, y usos que dellas te
nian los Indios, y dellos han aprendido los españoles, asi
en lo tocante a su sustento en que se servian dellas, como para
la cura de sus enfermedades, a que solian aplicarlas por las
virtudes que en ellas alcançaron a conocer utiles para este me
nester: en el libro decimo comprehendemos todas las cosas de
estos predicamentos de plantas, y animales, que los españo
les han traydo de españa, y de otras regiones a estas Indias
despues que las poblaron, y al presente nacen en ellas con no
menor abundancia que las suyas propias. los quatro libros ul
timos contienen lo que pertenece a la naturaleça, condi
cion, y costumbres de los Indios, particularmente de los
habitadores deste reyno, con el gouierno que sus Reyes
tenian asi en lo tocante a la administracion temporal,

como alas cosas de su falsa religion. Por hauer sido esta republica delos Reyes Incas la mas concertada en su manera de gouierno de quantas hubo en esta tierra. Porque tratar de proposito de todas las otras republicas delos Indios fuera proceder en infinito: si bien en las otras dos partes desta historia no dexo de tocar algo de las costumbres mas notables, y modo de viuir de algunas naciones.

La segunda parte consta de quince libros, los dos primeros tratan del descubrimiento, y pacificacion de las primeras prouincias de Indias, y deste reyno del Peru: y el tercero del discurso de los gouernadores, y Virreyes que lo han gouernado. donde breuemente se da quenta de las cosas mas dignas de memoria que en el han sucedido desde su principio hasta el tiempo presente. en el quarto, y quinto se dice la forma como se ha plantado, y establecido en estos Indios la republica delos españoles, y delos Indios, despues que ellos se hicieron christianos; y el modo de gouierno que se guarda en ellos, señaladamente en este reyno del Peru. en los nueue siguientes va una descripcion general del mismo Reyno del Peru por sus obispados, y prouincias, y muy por extenso la desta ciudad delos Reyes. y en el ultimo va la descripcion delas demas prouincias dela America Austral, que caen fuera delos terminos del Peru con todo lo demas que pertenece a lo que deste nueuo mundo cae en este hemisferio Antartico.

la tercera parte, y tomo contiene catorce libros: los dos primeros tratan de las calidades de la nueva españa, y su descubrimiento, y conquista; el tercero de los governadores, y virreyes que ha tenido: desde el quarto se comiença la descripcion de sus provincias, y de todas las otras de la America setentrional; y se da razon de la fundacion, y estado presente de la ciudad de Mexico, y de sus pobladores, y familias que dellos decienden. y en el decimo quarto, y ultimo se describen las islas de ambos mares del Norte, y del sur hasta las filipinas, y Malucas: y se pone un breve tratado de las navegaciones de todas estas indias, y nuevo mundo.

Por fin deste prologo me parecio advertir al letor dos cosas, la primera que por haver escrito de cada region al tiempo que yo residia en ella para mayor verificacion de lo que relato como quien tenia la cosa presente, no sigue la historia el tiempo en que cada cosa se escrivio, sino que algunas se ponen primero que fueron escritas despues; guardando en esto el orden que las mismas cosas piden, y no el tiempo en que se escrivieron: como se ve en la primera parte que la acabe de perficionar despues de las otras dos respeto de que el sugeto della pedia mayor experiencia, y noticia de las cosas que contiene.

La segunda advertencia sea que descriviendo la ciudad de Mexico trato de sus fundadores, y no hago esto en la descripcion de la de Lima, no porque esta sea inferior a aquella

en la nobleça de sus pobladores, sino porque quando di prin-
cipio a esta historia no tube intento de alargarme tanto en esta
parte, y lo principal porque residiendo muchos años en Mexi-
co tube gran commodidad de escriuir desta materia, a causa
de que de todos sus conquistadores, y pobladores halle decendi-
entes en aquella ciudad: lo qual fuera mui dificultoso
en esta de lima, assi porque muchos de los conquistadores
del Peru se volbieron luego a españa contentandose con
la gran riqueça de oro, y plata que les cupo en los despojos de la
tierra, como porque otros se esparcieron por todo el reyno a
poblar las otras ciudades que en el se yvan fundando: por
donde se hallan oy en esta ciudad menos familias de sus
pobladores que en la de Mexico; y escriuir de unos, y no
de otros fuera agrauiar a los que no llevaran lugar en la
historia.

finalmente hallara el Letor aqui no pocas cosas aña-
didas a lo que aura leydo en otras coronicas de Indias, que
a no llevar mas de lo que esta dicho en ellas hubiera sido escu-
sado mi trabajo, que ciertamente no ha sido pequeño el
que he puesto en inquirir la verdad de quanto aqui se es-
criue. y con todo esso no dudo que dexara de llevar hartos
defectos, los quales suplira el prudente Letor echandolos
mas al comun achaque de la corta prouidencia humana
que a falta de diligencia, y deseo de acertar, que este ha

sido el Norte que siempre he llevado por delante. y principal
mente el hacer a dios nuestro señor algun servicio en procurar en
esta historia se manifieste su infinito poder, y sabiduria
en las maravillas que tenia en este nuevo mundo ocultadas
a las gentes del otro: y su gran bondad, y misericordia en
hauerse dignado de que en nuestro siglo se aya amplifi
cado su santa fe en estas ultimas regiones del universo,
de que tanta gloria se ha seguido a su divina Magestad;
y honra inmortal a nuestra nacion española en que
le pluguiese tomarla por instrumento para conseguir efec
tos tan soberanos. vale. 7. de Julio de 1653 años.

cap· 1· Del universo·

A esta maquina Universal del mundo dieron los antiguos filosofos varios nombres, llamandola unas veces cielo, otras, universo, y otras Mundo· el primero no esta ya en uso en esta significacion; los otros dos si indiferentemente, dado que el de Mundo es mas frequente, y comun· con el qual significamos la agregacion, y Junta de todas las cosas criadas, que monta tanto como decir, Universo· y definelo Aristoteles desta manera: mun
lib·1· de mundo ad Alexan· do es una Junta compuesta de cielo, y tierra, y de todas las naturalezas que en ellos se contienen· o por otras palabras: Mundo es una composicion ordenada de todas las cosas que dios ha sacado a luz, y por el son conservadas· Bien puede ser que solamente hable aqui el filosofo del mundo corporeo, que consta de los quatro elementos, y del cielo: pero en este capitulo usurpo este nombre en significacion mas amplia, en quanto abraça todas las cosas criadas, que se encierran en el Universo·

el qual es uno solo, y no muchos, y de figura esferica, semejante duna vola perfectamente redonda, como las partes principales, que lo componen, que son los cuerpos simples de los cielos, y elementos· en los sacrificios llamados, Orgios, que los antiguos hacian en honra del dios Baco, refiere Ma
cap·17· 7· saturn· crobio, que dauan especial culto al huebo, venerandolo como

a imagen, y retrato del mundo, asi por su redondez, como prin cipalmente por su composicion: entendiendo por la cascara el cielo, por la yema el globo de la tierra, y por la clara la region, y elemento del ayre. semejança verdaderamente, aunque humilde, y casera, que declaraua bien lo figurado. Porque de las tres partes de que se compone el huebo, a la cascara por su dureça, blancura, y lisura reluciente, y porque abroça, y encierra en si las otras dos, se le deue atribuir el ser simbolo de la esfera celeste: a la yema que represente a la tierra, por el asiento que tiene en el medio, y centro del, rodeada, y ceñida por todas partes de la clara, y cascara; y por su materia menos trasparente que la clara, y no tan blanca, y denso como la cascara. Pues la clara quien no ve quan propia figura sea de los otros dos elementos agua, y ayre, por su sitio, y trasparencia? de donde consta quan sabiamente pintaron aquellos antiguos la forma, y fabrica del Vniverso en el huebo. el qual dibuxo es mucho mas propio considerado el mundo en el estado imperfecto, y tosco, que tubo el primer dia de su creacion, quando, segun la opinion mas probable no auia en el mas de tres cuerpos simples, cielo, agua, y tierra, como en el capitulo siguiente veremos.

La grandeza deste mundo es tan incomparable, e immensa, que (si bien tiene sus limites, y terminos, como se colige de su figura, de la qual careciera sino fuera finito, y limitado) no solo excede la facultad de los sentidos corporales, los quales son medidas mui pequeñas, y cortos para medir,

 8

y abraçar su ambito, y circunferencia: sino tambien la de el entendimiento humano, que tendiendo la vista de la imaginacion por tan espaciosa magnitud, se acobarda, y rinde co nociendo su cortedad. Por lo qual tiene necesidad de yr a trechos, y por partes tanteandola, y descubriendola con muchos discursos para venir en su conocimiento. Como (pongo por exemplo) vemos una encumbrada sierra, llena de altissimos montes, cuya longitud corre por muchos centenares de leguas; qual es la cordillera general, que atraviesa toda esta America Meridional: y desta vista sube el pensamiento a considerar la grandeça de la tierra, que contiene en si otras muchas sierras, y montes de igual magnitud. Y quando hallandonos en medio de una espaciosa, y tendida campiña, y llanura; que por todas partes esta escombrada, y abierta, dando a la vista paso franco hasta llegar al orizonte: como son las grandes vegas, y çavanas de las provincias de Tucuman, y Paraguay; y admirados de tan estendidas llanadas, consideramos que no se acaba en ellas la superficie de la tierra, sino que abraça otras muchas no menos espaciosas que ellas: que juntas con las sierras, montes, y valles componen lo que deste globo de la tierra esta fuera del agua. A estas consideraciones se allega la que hacemos, quando puestos en medio del ancho mar tendemos la vista a todas partes, sin descubrir mas que agua, y cielo: y entendemos quan grande parte de la tierra esta cubierta de las aguas del Oceano, y de los muchos braços, y senos que del proceden.

conocida de la suerte i grandeza del elemento de la tierra, le sirue ala imaginacion de medida para mediante ella ir investigando quanta vendra a ser la de todo el universo, i cotejandola, y confiriendola con la menor estrella que nuestra vista alcanço, que al sentido no parece mas que un pequeño punto: y persuadiendonos la razon que es mayor la tal estrella que todo este globo inferior compuesto de agua, y tierra: y que asi como mirada desde aca abaxo, con ser en si tan grande, nos parece tan pequeña como un punto: asi tambien mirado este inferior globo desde mucho antes de llegar al lugar en que ella esta, no pareceria mas que otro punto; y desde el cielo estrellado se perderia del todo de vista: queda absorto, y pasmado el entendimiento con la consideracion de tan inmensa grandeza. y mas si penetra el pensamiento hasta ponerse sobre la cumbre, y superficie convexa del cielo empireo, cuya redondez, y ruedo no ay ya fuerças humanas que basten a rodearlo, y medirlo. Alli estan los ultimos terminos, y mojones del Universo, hasta alli se estiende su distrito, y jurisdicion, y no corre adelante, porque pasado aquel grueso muro no ay ya mas fabrica, ni edeficios, que de extramuros del postrer cielo es la nada; donde no ay cuerpo, movimiento, ni tiempo. y asi no tiene otra raya, y lindero este mundo, que lo cerquen, y abracen que su postrera esfera. de donde le resulta la perfeccion que denota el nombre de Universo,
Lib. 1. de celo. c. 1.
y le da Aristoteles: conviene a saber que comprehendiendo, y encerrando en si todos los cuerpos dispuestos por el orden, que pide la naturaleza de cada uno, no sea el comprehendido de

algun otro universo, que a ser assi en cierta manera se llamara parte,
y no le quadrara el nombre de Universo.
Considerada su grandeça, veamos tambien que es su maravillosa
hermosura, la qual nos declara el nombre de Mundo, que le
Lib. 2. nat. dieron los latinos, como dice Plinio, por su estremada belleça,
hist. c. 4. y consumada elegancia. Los Griegos le pusieron, cosmos, nom-
bre de ornato, y atavio; por el singular orden, con que esta com-
puesto de cosas innumerables, que lo enriquecen, y adornan.
Platon lo llamo, plenitud de formas, y especies, por las muchas
que en el se encierran. Pero como su bella composicion resulte
de la que tiene cada una de sus partes, y de la travacion, orden, y
concierto que ellas guardan entre si: de aqui es que no se ha de en-
tender que toda su gracia, y lindeça es sola la exterior, que
recrea los ojos corporales: sino que la principal es la interior,
que es objeto del entendimiento, con cuyo conocimiento, y es-
peculacion se apacienta, y deleyta el alma, contemplando
la perfeccion, y bondad esencial del Universo, y de sus par-
tes: y el orden con que se corresponden unas a otras, y todas
4. cap. de di- a sus fines. Que por eso enseña San Dionisio que hermosura,
vin. nomin. y perfeccion son nombres que significan una misma cosa, que
no tiene en si otra distincion que la que imagina el entendi-
miento en quanto la considera con varios respetos. Y asi llama-
ma a lo perfecto tal, en quanto esta cabal, y no le falta nada
de lo que pide su ser, y especie. Y a lo que asi es perfecto le da nom-
bre de hermoso, en quanto con su natural perfeccion, y a la

nidad combida, y enamora la vista del cuerpo, y declaracion a quelo
in Cratylo. miren, y conozcan. de donde dixo Platon que la hermosura
era el lustre, y resplandor del bien que tienen aquellas cosas, que s
escriben con los ojos vistos, y con la consideracion. esta hermo
sura pues, y perfeccion del Vniverso consta principalmente
de tres cosas, que igualmente hallamos en el. la primera es la
hermosura, y perfeccion de las cosas de que se compone. la
segunda la distincion, y variedad de las naturalezas. y la
tercera la disposicion, y orden de sus partes.

Hablando de la perfeccion esencial de las cosas, que no
se distingue de sus esencias, es tan claro, y manifiesto no poder
estar sin ella el mundo, como lo es el no poder carecer de
sus propias esencias las cosas que lo componen, y crean.
y lo mismo se ha de decir de la perfeccion accidental que nace,
y brota de la esencia de cada cosa, como propiedad suya insepara
ble. y no es menos cierta, y notoria la perfeccion, que se le re
crece de la variedad, y distincion de las naturalezas, que en si
encierra. Porque contiene todos los grados de los entes, por lo
menos los primarios, y generales, como enseña santo Tomas,
lib. 1. contra gent. c. 85. pues abraca los generos supremos, en que immediatamente
se divide el ente. item las substancias materiales, e immate
riales: en estas las tres Gerarquias de los Angeles, que se par
ten en nueve coros: y en aquellas, las seis clases de substancias,
que como por sus grados van excediendose unas a otras en
nobleza. en el primer grado se ponen los cuerpos simples, de
que esta fabricado el Vniverso, como casa, y teatro en que

las demas cosas se contienen, y proponen · al segundo pertene cen los mixtos imperfectos, que en la region del ayre se en gendran de las exhalaciones, y vapores, que por virtud de los astros suben de la tierra, y del agua · el tercero tienen los mix tos perfectos, que carecen de vida · el quarto, las plantas · en el quinto tienen su lugar los animales irracionales · y en el sexto, y supremo, el hombre: el qual ultra de que es una suma, y cifra de todas las perfecciones, que participan todas las natura lezas corporales de los otros grados, se auentaja a todas ellas con las facultades propias de la parte racional, entendi miento, y voluntad; que por respeto dellos se dice auer si do criado a imagen, y semejança de su hacedor, y ser due ño, y señor de sus acciones, capaz de libre alvedrio, de vir tud, y merito, de alabança, y premio ·

Demas desto fue conveniente que debaxo de cada grado (excepto el sexto) huuiese muchas especies, por las quales se esparciesen, y derramasen varias perfecciones para mayor abundancia, y ornamento del mundo · en las qua les experimentamos tan diferentes efectos, y propie dades, que denotan bien la diuersidad de las sustancias, de donde manan · en los elementos vemos unos pesados, otros ligeros, y livianos: unos altos, otros baxos: unos escuros, otros claros, y unos secos, y otros humedos · en los mixtos imper fectos, tanta muchedumbre, y diuersidad de impresio nes, como aparecen en la region del ayre · en los meta

les, unos resplandecientes, otros obscuros: unos preciosos, y otros viles. en las plantas no es menor la diferencia que se halla en diversas partes del mundo; silvestres unas, y hortenses otras: unas que nacen en el agua, y otras en la tierra: unas se levantan en alto, otras se abrazan con la tierra, y se estienden por ella: unas son medicinales, y saludables; otras ponçoñosas, y mortiferas: unas frutiferas, otras esteriles: unas producen en lugar de fruto flores, y otras no dan mas que madera, y leño. finalmente delos animales unos nacen, y se crian en el agua; otros pueblan el ayre, y otros la tierra: unos son bravos, y carniceros, otros mansos, y domesticos. unos andan arrastrando por el suelo, otros se levantan sobre sus pies: y destos son casi sin numero, y quenta las diferencias que se hallan en varias regiones. de toda esta variedad, y distincion de cosas resulta en el mundo una tan concertada consonancia, y armonia, como la que en la musica se compone de diversas voces bien acordadas. Por donde dixo Pitagoras que en la composicion del Universo se hallava el orden, y correspondencia, que tienen entre si las cuerdas de una vihuela. y san Agustin lo compara a un verso elegante, y numeroso, que consta de silabas cortas, y largas artificiosamente dispuestas.

epist. 5.

Mas para que la hermosura, y perfecion que de esta bien ordenada consonancia procede mas claramente conste, seria bien detenernos aqui a considerar mas en particular este orden, y subordinacion que guardan entre si todas las cosas, que se hallan en el mundo. el qual primeramente resplandece en el lugar, y sitio, que cada una ocupa, contentandose con aquel, que mas conviene a sus naturalezas; y en el como en su propia patria estan sosegados, y quietas, sin desear mudança de puesto. Lo segundo se ve en la grande subordinacion, y conveniencia con que los cuerpos inferiores reciben de los superiores el movimiento, e influxo, mediante el qual son regidos, y governados dellos, y los superiores por las sustancias espirituales. entre las quales tambien ay su orden, y concierto: porque las mas altas, y sublimes anuncian a las otras los divinos misterios. Lo tercero se conoce este orden por el que todas las cosas tienen a sus particulares fines, y tambien al fin del Universo.

Y comencando del hombre, que es el mundo menor, por cuyo respeto fue criado este mayor: todas sus facultades, sentidos, y miembros estan con maravillosa disposicion, y artificio ordenadas a sus operaciones, y fines; hasta la fuente, de donde todas manan, que es el alma. A la qual le fue dado el ser que tiene por causa de las mas excelentes operaciones, que exercita con las nobilisimas potencias

del entendimiento, y voluntad. y si bien son estas fuerças espirituales independentes en su ser del cuerpo; toda via porque el entendimiento para obrar mejor, y mas conforme a su naturaleza, tiene necesidad de especies, y formas materiales, y corporeas; fue necesario unir al alma con el cuerpo humano, el qual fue criado por causa della, y no al contrario: de donde se saca ser el alma fin del cuerpo. y ten para el ministerio delas operaciones del entendimiento, se le dieron facultades, y potencias sensitivas internas; y por causa destas las sensitivas exteriores: y para el uso delas unas, y las otras, todas las demas facultades, organos, y virtudes materiales: las quales se ordenan unas a otras al trocado, como a sus fines; puesto que a las que son superiores, y mas perfectas miran como a su fin las inferiores.

De lo dicho consta claramente que todas las potencias, y sentidos del cuerpo humano tienen tal conveniencia, y ~~[illegible]~~ subordinacion, que unas miran, y dicen orden a otras: y finalmente todas se endereçan, y sirven al entendimiento, y voluntad, para que con sus operaciones ayuden a las del entendimiento mediata, o inmediatamente. de donde se concluye que asi todas las potencias del hombre, como los actos dellas son por causa de su fin. y porque el cuerpo fue compuesto, y fabricado de la forma que las mismas potencias pedian para que fuese instrumento apto de sus acciones: de cada qual delas potencias, y de

Los oficios dellas se muestra que en todo el no ay miembro, ni
particita, por minima que sea, que no tenga su ministerio, y le
ordené de tal manera a su fin, que ningun sabio artifice
tenga que añadir, ni quitar, ni con la imaginacion alcan-
ce a inventar, o desear mas. Porque ninguna cosa se ha-
lla en tan maravillosa, y multiplice fabrica, que sea
superflua, o manca, y defectuosa: o de que alguno pue-
da decir que estuviera mejor desta, o de otra manera.

De la misma suerte vemos en los demas animales,
y en las plantas, que todas las facultades que tienen co-
munes con el hombre son en gracia de algun fin a que
se endereçan. Y de tas tales facultades, y virtudes se
echa de ver facilmente que toda la fabrica, y organiça-
cion de sus cuerpos es por razon del fin, para que fueron
hechos. Principalmente si ponemos los ojos en los fines
particulares de cada uno, por cuya causa fueron criados
para servicio del hombre. Porque de cada uno, como de su
fin, tiene origen tanta diversidad de figuras, y tanta
variedad de instrumentos como en los animales vemos.
en las aves para el vuelo de una suerte; de otra en los
animales terrestres, y diferente en los que andan,
y viven en el agua, y todos con tal ser muy apropiados
a sus fines.

Por el mismo camino se procede y discurriendo por los

otros generos de naturalezas, y mostrando como todas las cosas que se hallan en el Universo tienen sus propios fines. De manera que si atentamente lo miramos, hallaremos que todos los mixtos perfectos, asi los que participan de vida, como los que carecen della, no son otra cosa que un bien proveydo almacen, y despensa, que abundantemente basteció el criador de todo lo que ha menester el hombre para su servicio, sustento, y regalo. Pues unas cosas le ayudan en sus trabajos, llevandole sus cargas: otras lo proveen de vestido, y mantenimiento: otras lo alegran con su variedad, y vieza de colores: entretienen con su dulce canto: y recrean con la delicada fragrancia que de si arrojan, y esparcen. De unas se aprovecha para el estudio de las ciencias: otras le son instrumento de alcançar, y exercitar las virtudes: y finalmente todas le acarrean varias utilidades, y provechos, de los quales queda claro ser todas ellas por causa de su fin.

Ultra de la consonancia, y subordinacion referida, que entre si guardan todas las cosas criadas; no es de menor consideracion el orden que su hacedor, como a causa eficiente, exemplar, y final dieron. Por lo qual se dice aver las hecho el criador en modo, especie, y figura, como enseña San Agustin. Porque en quanto miran a dios como a causa eficiente, les compete el modo;

Lib. de nat. boni. c. 3.

estos, aviendosseles dado el ser, y perfeccion que tienen li
mitado con cierta modificacion enquanto se refieren
a dios como a causa exemplar, les conuiene la especie,
esto es el ser especifico, formado, y completo · y ultima
mente enquanto dicen orden a dios como a su causa final,
seles acomoda el orden, que es la inclinacion al bien,
y fin propio de cada una · estas tres circunstancias son
significadas en aquellas palabras de la sabiduria, que
cap. 11. dicen aver puesto dios en numero, peso, y medida
todas las cosas. Porque el numero denota la especie:
lib. 8. Me pues conforme la doctrina de Aristoteles, las especies
taph. c. 3. de las cosas son comparadas a los numeros. Por el peso es
entendido el orden: porque como el cuerpo es lleuado de su
peso, asi la inclinacion natural, y propension de
cada cosa la lleua a su propio bien. la medida dice el
modo, porque la medida es la que modifica, y limita
la perfeccion esencial de la cosa.

Resplandece tambien este orden que el vniuerso di
ce a dios en la participacion del sumo bien: porque co
4. c. de mo enseña san dionisio, aunque dios esta igualmente
diuin. nom. presente a todas las cosas, no por eso ellas se le acercan
por igual, porque no participan todas en un mismo gra
do la perfeccion diuina, sino con cierto orden, y dis
tincion. Porque como conuenga a dios el ser, vida,

y conocimiento, asi de las cosas inteligibles, como de las sensibles: las cosas que mas tienen de estas perfecciones decimos acercarse mas a Dios, y las que menos, estar mas distantes, y apartadas. y conforme a esto las que no participan de vida se ponen en el ultimo, y como mas remoto grado: las que participan della junto con conocimiento, e inmortalidad, en el primero, y mas propinquo al criador: las demas estan en medio, ni tan lejos como las del postrero grado; ni tan cerca como las del primero. y no solo en los generos, y especies de las cosas hallamos este orden, sino que tambien campea en los individuos de cada especie: pues la indivision que cada uno tiene de si mismo, y con que es diviso de otro, representa la unidad de Dios: la hermosura, la sabiduria divina; y la utilidad, su bondad.

Deste admirable orden, y subordinacion que resplandece en el Universo, asi de sus partes entre si, como dedas a su hacedor, se sigue que con ser casi infinitas, distintas, y desemejantes las naturalezas, que como partes le componen, el con verdad se diga que es uno por esta armonia con que todas convienen unanimes, y conformes para el bien comun del mismo Universo. y porque por beneficio del orden se llama el mundo uno; de aqui nace aquel ilustre encomio, y loor del orden: que sin orden no fuera, ni hubiera mundo:

el orden es la forma, y alma del Universo; padre de la hermosura; vinculo indisoluble de la concordia, y amistad mutua en que todas las cosas se conseruan: cadena de oro que las eslabona, y traba; sin la qual ni se hallara muchedumbre unida, ni ñudo de unidad que las enlaçara: sino que al punto que este orden les faltara, desatadas, y confusas quedaran hechas un turbado caos, y monton mal compuesto, y hecho acaso.

Con este admirable orden, disposicion, y unidad, con que todas las cosas que vemos en el universo, estan concertadas, y acomodadas a sus fines, parece nos estar ellas mismas predicando a su hacedor, y que con una muda aclamacion nos estan diciendo: el nos hizo a todas, y no nos hicimos nosotras. con que testifican auer un principio, y causa primera, que se aventaja en nobleza, y perfeccion a todas las cosas: de quien todas ellas tienen el ser, y son endereçadas a sus fines con tan singular orden, y concierto. Asi que esta fabrica, y disposicion del Universo muestra tan claramente que ay un dios artifice soberano de todo, que con razon llama el Real Profeta ignorante al que dixo en su coraçon que no hauia. de donde dixo Tulio: que cosa puede auer tan clara, y cierta quando leuantamos los ojos al cielo, y contemplamos las cosas celes

[Margin: [illegible] de nat. deor.]

tiales, como que ay una deidad de auentajadisimo entendimiento, por quien estas cosas sean regidas, y gouernadas. y en el libro de la adiuinacion dice que la hermosura del mundo, y orden de los cuerpos celestiales nos constriñen, y fuerçan a que confesemos auer alguna excelente, y eterna naturaleça, digna de ser reuerenciada, y adorada de los hombres. y Platon afirma que el mundo fue criado por causa del hombre para morada suya: y que la muchedumbre de cosas, que en el se hallan, las conce-dio Dios al hombre para su mantenimiento, vestido, y demas socorros de la vida. y ultimamente (por dejar otros testimonios) afirma Lactancio que ninguno hubo Jamas tan rudo, y barbaro, que leuantando los ojos al cielo, por su estraña grandeça, concertado mouimiento, disposicion artificiosa, constancia admirable, utilidad, y hermosura grande, no entendiese, y alcançase a conocer que auia alguna prouidencia de Dios.

In Timeo.

cap. 3. Del principio, y origen del mundo, y como fueron criados, y producidos todos los cuerpos simples, que en el se encierran.

Para mayor expedicion, y claridad de muchas dificultades que se ofreceran en las materias, que he de

car en esta escritura, juzgue por necesario echar primero al
gunos fundamentos, y principios, de que se podra facil
mente sacar la resolucion dellas; con tratar en estos prime
ros capitulos breve, y concisamente assi la creacion del mun
do por el orden que se quenta en el principio del Gene
sis, siguiendo la exposicion de los dotores, que mas
se arriman a la letra del sagrado texto: como lo que
de la naturaleça, y propiedades de sus principales
partes, que son cielos, y elementos, escrivieron los filo
sofos, y Astrologos, que mas alcançaron de estas cien
cias.

Sacò el Altissimo dios a luz esta obra tan maravillo
sa del Universo, que en su divina mente ab eterno
tenia dibuxada, quando, y como plugo a su infini
ta bondad, cinco mil y ciento y noventa y nueve años
antes del nacimiento de su unigenito hijo, y Redem
tor nuestro Jesu christo. dando principio a los tiempos,
y criaturas, que por ellos son medidas, en el instante
de donde començo el primordio de la edad del mundo,
que fue domingo; y por los cinco dias siguientes fue
criando, y poniendo en debida perfeccion todas sus
partes. Porque si bien es verdad que a la sabiduria, y omni
potencia divina le era no menos facil criar en un mo
mento, y de nada quanto fue haciendo por espacio de

aquellos seis dias, que espues el dar ser a las sustancias espirituales, y corporales, que en el instante que començo el tiempo crio; sin que fuese necesario presuponerse materia, de que fuesen hechas. con todo esso vemos que no instantaneo: sino sucesivamente, y por partes fue fabricando, y perficionando el vniverso, por las razones que su divina sabiduria tubo, y no alcançamos nosotros. Puesto caso que los sagrados dotores traen algunas congruencias idoneas de las quales pondre aqui dos otres.

Y sea la primera que procedio asi dios en la formacion del mundo para que mejor se descubriese su hermosura, y perfecion. Porque como un opuesto junto a su opuesto campea mas, como lo blanco apar de lo negro; asi criando el mundo en tinieblas, e imaginandolo nuestro entendimiento en aquella escuridad sin luz ninguna, mejor conociese la grande perfeccion, y hermosura que se le recrecio con el benefiçio de la luz. y de la misma suerte considerado el ser, y estado, que tenia en cada uno de aquellos dias que precedieron al sesto; sin las perfecciones que como vistosos matices, y colores vivos se le fueron añadiendo; campease, y resplandeciese mas el orden, lustre, y perfecion, con que la sabiduria del Arquitecto divino lo dispuso, y agracio. demas de lo era conforme a razon que el autor de la naturaleça guardase el mismo orden, y estilo en fabricar el mundo, y dar ser a la naturaleça; que queria, fuese propio, y connatural a la misma naturaleça

que produçia. Tal pues fue la inclinacion, y orden que imprimio ala propia naturaleça, que en sus operaciones, y echos procede siempre delo imperfecto alo perfecto; y delo que es menos alo mas sustancial.

lib. 1. He-xam. c. 7.

A estas raçones añade San Ambrosio que en produçir, y perficionar dios este mundo sucesiuamente, nos quiso haçer sus imitadores, en que guardemos esta orden, que primero demos principio anuestras casas, haçiendo algo en ellas: y despues entendamos en perficionarlas; no sea que por querer haçerlo todo junto, no salgamos con nada.

Tres cuerpos juntos crio dios de nada el primer dia, el cielo empireo, la tierra, y el elemento del agua; la qual produxo en tan grande copia, que ocupaua todo el espaçio que auia en medio entre la tierra, y el mismo cielo: y della despues fue produçiendo los otros cuerpos sensibles, asi celestes como elementares. Y en el mismo instante crio junto con el cielo empireo, y en el mismo cielo todas las naturaleças de los Angeles, que lo poblaron. estos tres cuerpos fueron los çimientos, y cansos que echo dios a esta habitaçion, y casa del Vniuerso, que labraua para morada del hombre; fundando primero el techo, y suelo que sus paredes, y demas partes: porque

por techo le puso el cielo Empireo, y el elemento de la tierra por suelo, y fundamento; y todo lo demas espacio, hinchiolo de aguas: de las quales como de primeros materiales fue labrando despues las otras partes deste gran edificio.

Fue criada la tierra perfectamente redonda, sin los altibaxos que aora tiene: pura en su sustancia, sin mezcla de otro cuerpo mixto, como son piedras, minerales etc. aunque peno con la pureza accidental que su esencia pedia, por no tener toda su sequedad a causa de estar cubierta de agua: quadrandole aquello del Real Profeta: abrio la el abismo como si fuera su vestidura. Y porque carecia del ornato, y perfeccion que requeria, atento al fin

Psal. 103.

para que fue criada, dicen las Divinas letras que en aquel estado tosco, y rudo, estava vacia, e imperfecta, y tan sin aparencia, y lustre, que con razon se podia llamar materia invisible; el qual nombre se le da en el libro de la sabiduria, donde se dice que la mano del señor fabrico el orbe de la tierra de una materia invisible, o sin forma, y ser perfecto. Porque estando por todas partes cubierta de una immensidad de aguas, no estava a proposito para ser habitada de hombres, y animales, que fue el fin para que fue criada.

Sap. c. 11.

Todo aquel abismo de aguas, que cenian el espacio

que avia desde la superficie de la tierra hasta el cielo empireo, estava en escuridad, y tinieblas: en la qual escuridad, y noche tenebrosa estuvo el mundo por tiempo de medio dia natural. Al cabo del qual la primera cosa, y perfeccion que puso Dios en el mundo criado en aquel estado imperfecto, fue la luz con que se alumbrasen, y manifestasen sus obras; y se comenzasen a contar los dias en que avia de yr produciendo, y perficionando lo que restava para que el Universo tubiese su devida perfeccion. No procedia esta luz de cuerpo alguno, sino que el mismo Dios inmediatamente la yva produciendo, al modo que si se derivara de algun cuerpo luminoso, sucesivamente de un lugar ~~...~~ en otro por toda la circunferencia del mundo. de suerte que aquellos tres primeros dias del tiempo fueron una continua, y sucesiva producion de la luz. la qual alumbrava el un hemisferio del mundo desde la superficie de la tierra hasta la de la agua, y concavo del cielo empireo, penetrando toda la profundidad, y multitud de aguas, que avia en medio. y con un movimiento uniforme yva dejando el hemisferio oriental, y comunicandose al occidental, al modo que aora hace su curso el sol; y en el mismo espacio de veynte quatro horas dava vuelta al mundo, causando con su presencia el dia, y con su ausencia la noche; y con tres vueltas

que dio entorno de la tierra hizo los tres primeros dias de el tiempo.

el parage, y punto en que dios crio aquella luz, se colige de el modo como describe Moises el tiempo: porque hablando con los Hebreos lo distribuye, y pinta respeto de la region, y provincia de Palestina, en cuyo Orizonte Oriental es la mas probable opinion que fue producida; como quando aora les amanece el Sol sobre aquella tierra de manera que al punto de la creacion de la dicha luz comenzo a ser de mañana en aquella region: no de otra suerte que si entonces le naciera el Sol. Aparecio pues el primer dia doce horas despues de criado el mundo; y assi el primer dia natural en Palestina fue de veynti quatro horas, doce de tinieblas, o de noche desde el punto de la creacion hasta que fue producida la luz; y las otras doce de dia artificial, desde la produccion de la luz hasta el ocaso della respeto de la dicha provincia de Palestina. Y en este sentido por la tarde del primer dia entendio Moyses aquel tiempo de tinieblas, que precedio a la luz; y por nombre de Mañana, el dia artificial desde el nacimiento de la luz hasta su ocaso.

en el qual sentido tambien es verdad aver criado dios en el primer dia el cielo, la tierra, y el agua, como dice la sagrada escritura, pues crio estos tres cuerpos en el

Genes. 1. instante inicitivo de las doce horas de tinieblas, que

fueron la primera parte del primer dia natural: con que de la tarde, y mañana de la suerte que esta dicho, se cumplio, y fue hecho el primer dia del tiempo. el mismo sentido tiene el estilo que guardo Moises de contar los demas dias siguientes, començando por la tarde, y diciendo que fue hecha la tarde, y la mañana el segundo dia, el tercero, el quarto etta. Porque por auer el tiempo de las tinieblas precedido al de la luz, y sido la primera parte del primer dia, comença Moises la quenta de los dias por la noche, llamando la tarde, y al dia artificial, Mañana. lo qual concuerda con el computo, y costumbre de los Hebreos, que comiençauan a contar los dias desde la puesta del sol; y lo aprendieron deste lugar, y modo de contar de Moises los principios, y los fines de los dias de la creacion del mundo.

el segundo dia hiço Dios de la materia de las aguas, y en medio dellas el firmamento, esto es todos los cuerpos simples, de que consta el Vniuerso, fuera de los tres sobredichos que al principio fueron criados de nada. Porque el buen orden de la fabrica desta casa del mundo pedia que primero se leuantasen las paredes, que son los cuerpos comprehendidos con nombre de firmamento: y despues se le fuese añadiendo lo que tocaua a su ornato, y alhajas: y finalmente entrase en ello el dueño que la auia de habitar, y para cuyo uso,

y commodidad se aparejadia. y asi criado que fue el mundo el primer dia en aquel estado imperfecto, y produzida salida; en los siguientes lo fue el hacedor perficionando, y adornando. en orden a lo qual el segundo dia acabo de fabricar todas las piezas, y partes integrantes del, con producir todos los cielos que abraca el empireo, y el elemento del ayre. y con ello diuidio las aguas que quedaron sobre el firmamento, y debaxo de el cielo empireo de las que estan acabado entre los elementos de la tierra, y del ayre.

Cap. 4. como perficiono, y poblo Dios el mundo con las innumerables especies de cosas, que en el puso.

enterado, y compuesto ya el mundo de todas sus partes, y cuerpos simples, començo el diuino artifice el tercero dia a disponerlo, y acomodarlo para el fin para que lo auia criado. y como toda via el agua ocu pase toda la superficie de la tierra, como lo dicta su natural inclinacion, aparto estos dos elementos, recogiendo las aguas a un lugar para que la tierra quedase descubierta, y acomodada para la habitacion de los hombres, y animales, y todo lo demas que era menester para el ministerio de los hombres. Para hacer esta separacion leuanto la tierra por muchas

partes

partes, desigualando su superficie, que hasta entonces estaua perfectamente redonda, y en igual distancia de su centro: y dexando unas partes mas altas que otras, en las mas hundidas, y valas formo grandes, y capaces concauidades, a manera de hondas fosas, o estanques, y en ellas recogio, y encerro las aguas. y porque todas estas juntas, y congregaciones de aguas llamadas mares, se continuan, y comunican entre si, como la experiencia de las nauegaciones modernas lo ha descubierto; por esto con razon dice la escritura sagrada, que fueron juntadas las aguas ~~en~~ en un lugar: aunque no es uno solo el mar, ni esta puesto en una parte del mundo, y la tierra a otra; sino muchos, y distribuidos por toda ella. Recogidas desta suerte las aguas del mar, les mesclo dios muchas exhalaciones terrestres, secas, y requemadas, con que las voluio saladas para su mejor conseruacion, y otras utilidades; y dispuso que perpetuamente la virtud del sol, y de los astros fuesen produciendo las mismas exhalaciones, y restaurando en el agua las partes que dellas por varias causas se uan siempre corrompiendo: porque antes que las aguas se retiraran al mar no eran saladas, presupuesto que no auia criado dios mixto alguno, mas que cuerpos simples, y los elementos per seueraban en su puridad. en este hecho de recoger las aguas en un lugar no solo atendio el criador a que quedase descubierta la tierra, que auia de poblar de hombres, animales,

y plantas; sino tambien al mejor estado, y conservacion de las mismas aguas. Porque aviendo de criar el sol, y los demas astros, si la tierra no estuviera descubierta, no se engendrara del ayre encerrado en las concavidades della tanta copia de agua, quanta manan perpetuamente las fuentes, y por los rios corre a la mar, para restaurar lo que por toda su superficie perpetuamente consumen el sol, y los otros astros, y convierten en ayre, y vapores humidos:

Al tiempo que levanto dios las partes de la tierra, que estan eminentes sobre el agua, dispuso con tal artificio, y providencia las sierras, montes, valles, y lugares soterraneos, que a trechos convenientes brotasen fuentes de agua; mediante las quales pudiese la tierra habitarse, y llevar fruto. en que se descubre grandemente la sabiduria del criador: la qual no menos resplandece en aver dado tal postura, y forma a toda la tierra que dexo descubierta de agua, que por todas partes esta inclinada, y cuesta abaxo hacia la mar. de donde nace que los rios descendiendo de todas partes, caminen siempre a ella, dando vueltas, y bojeando las raices de los montes, y sierras, que poniendoseles delante parece les quieren atajar su curso. y con estas vueltas, y rodeos van abriendo, y buscando camino, y hacen su canal, y madre cuesta abaxo, corriendo con su movimiento natural, sin

detenerse hasta entrar en la mar. y quando topan al-
gun obstaculo, que les ataja el paso, entonces represan-
dose sus aguas, forman las lagunas, y esteros, hasta
que rebosando por lo alto de la tierra, que las ciñe, y ro-
dea, tornan a correr para donde yuan: sino es que
venga ya a ser tan poca la cantidad de agua, que se
enbeua en la tierra; o por venas ocultas, y soterraneas
corra por debaxo della.

Asimismo quando hizo dios se retirasen las aguas a la
mar leuantando la tierra; hundio en el centro della el in-
fierno, y los otros senos, y concauidades, que creemos que
ay en sus entrañas. con lo qual, y con auerla dexado
por muchas partes cauernosa, y llena de poros, sin que
tenga igual densidad, con que fue criada, crecio mucho su vue-
lo, y circunferencia, ocupando mucho mayor lugar
que antes tenia. Asimismo produxo en ella todos los
generos de mixtos inanimados, que encierra en su se-
no, como son los minerales de piedras, y metales. Por-
que aunque de la producion destos mixtos, que tambien
eran necesarios para el seruicio de los hombres, no se ha-
ga especial mencion en el primer capitulo del Genesis: de-
uemos creer auer sido producidos de la tierra en el tercero
dia, primero que las plantas, como inferiores a ellas.

Despues de criados los mixtos, o cuerpos compuestos in-
animados, luego el mismo dia visto dios la tierra

de todos los generos de plantas, asi para ornamento, y hermosura de la misma tierra, como para aparejar en ellas el mantenimiento de los animales, que auia de criar los dias siguientes; particularmente el sustento del hombre: y produxolas en el estado, grandeça, y perfeccion, que requeria la naturaleça de cada especie, conforme a la calidad de la region, y temple en que las puso.

con ocasion del ser que tenian las plantas quando las crio el señor, disputan en este lugar los doctores de la iglesia en que tiempo del año fue criado el mundo: y aunque convienen casi todos en que fue su creacion en el equinocio; los mas graves dellos estan divididos en dos partes: los unos lleuan que en el equinocio de setiembre, que para los que viuen en el Hemisferio Artico es Autumnal, y Vernal, para los que estamos en este Antartico: y los otros que en el equinocio de Marco, que al contrario para nosotros es autumnal, y para los habitadores del otro hemisferio, vernal. el fundamento de los primeros, es porque parecio mas conueniente que criase dios las plantas con sus frutos saçonados, quales estan por aquel tiempo: y el de los segundos, porque el equinocio de Marco es mas aproposito para la generacion, y aumento de las cosas, que no el de setiembre, quando todos los frutos, y plantas se desminuyen por estar el inuierno tan vecino. donde se ha de notar que los unos, y los otros presuponen que produxo dios las plantas en el ser, y estado que pedia la naturaleça de cada

una atento ala calidad, y clima deste lugar en que nacieron, sin hacer nuevo milagro para que estubiesen frutos fuera de su tiempo: si bien no dudan algunos de conceder que dios milagrosamente, sobre lo que la naturaleza condecendia, produxo algunas plantas juntamente con flor, y fruto maduro para hermosura del Universo, y sustento del hombre, y de muchos animales.

Si en esta contrariedad de opiniones, tengo de decir mi parecer, siento que como todos los dotores, que hasta agora han ventilado, y escrito sobre este particular, son habitadores del hemisferio setentrional, y no han tenido experiencia de otros temples mas de los de su region, asi hablaron del universo, como si no hubiera mas mundo, ni otro lugar, y temple, que en el que ellos viuian: no haciendo caudal deste otro hemisferio Meridional; ni cuidando de si se hallauan otros temples asi en el, como en lo que ellos ignorauan del suyo; en que concurriesen las circunstancias, que los unos, y los otros pretenden. Pero con la experiencia que tenemos los que habitamos este hemisferio Antartico, no hallamos dificultad ninguna en lo que ellos reparan. Porque quando hubiese criado dios el mundo en el equinocio de Marzo, no por eso auia de producir las plantas sin fruto en toda la tierra: porque si bien para los del otro hemisferio seria aquel tiempo su primavera, y estarian en flor los arboles; en este otro hemisferio seria el otoño, y estarian

con su fruto saçonado. y de la misma suerte se satisface al argumento de la otra opinion: porque puesto caso que por el equinocio de setiembre parece que comiençan a marchitarse, y morirse las plantas en las regiones de Europa, por comprehenderse todas ellas en el hemisferio Arctico: por el contrario en las tierras del otro hemisferio Antartico, comiença entonces la primavera, y las plantas a vestirse de verdor, y flores. y esto es quando en ambos hemisferios del mundo no hubiera otra variedad de temples mas que los que experimentan en Europa, y viejo mundo sus habitadores.

Pero conocida la diversidad de temples, que vemos, y experimentamos en este nuevo mundo de las Indias, asi en lo que del cae en el hemisferio Austral, como en el setentrional; y sacando de ay que en otras muchas partes del orbe de los mismos climas, y disposicion de tierra se hallava lo mismo, ninguna dificultad se ofrece en que aya sido criado el Universo no solo en qualquiera de los equinocios, mas ni en qualquiera tiempo del año. Pues criando Dios las plantas crecidas, en el estado, y proporcion, que pedia la naturaleça de cada una, respeto de la region, y suelo en que las producia, en unas partes aun algunas castas dellas con fruto, y otras sin el: y aun las plantas de una misma especie en muchos lugares tendrian juntamente flor, y fruto; uno madu

vo, otro verde, y otro cerca de sazon; como lo vemos ay en muchos valles templados deste reyno del Peru, y de la nueua españa: donde aun mismo tiempo estan unos segando el trigo, y otros sembrandolo; y no cesan los arboles en todo el año de producir flor, y fruto, goçando aun mismo tiempo de una continua primavera con su hermosura, y verdor, y de un otoño perpetuo con el fruto maduro, y sazonado, que a todos tiempos ofrecen.

Doce leguas desta ciudad de Lima rio arriba, en los pueblos de San Bartolome, y san Geronimo de Surco nunca faltan higos maduros en las higueras en ningun tiempo del año; de adonde los traen a vender desta ciudad en el coraçon del invierno; que es por los meses de Junio, Julio, y Agosto. ni en la ciudad de Guamanga de Jan los naranjos ~~dexan los naranjos~~ de tener flor, y fruto maduro, y verde de todos tamaños. y en el valle de Guanta, quatro leguas de Guamanga, dan vbas las parras a todos tiempos. lo mismo hacen los mançanos en la ciudad de Guanuco: y los perales en la de Arequipa. y lo mismo experimentamos en otros generos de frutas en muchas partes no solo deste reyno del Peru, sino tambien del de la nueua españa: adonde experimente yo lo mismo en algunos valles templados, particularmente de la diocesi de Guatimala.

De donde infiero lo primero que en qualquiera tiempo

del año que dios oviera criado el mundo, tendrian las plantas en diferentes regiones, no solo las que son de dis tintos generos, y especies, sino tambien las de una misma casta; diversos estados: en unos lugares estarian despu ebdas de hoja; en otras verdes, y floridas; y en otros car gadas de fruto: y en los sitios tan uniformes, y templados como los sobredichos deste reyno del Peru, y de la de la nueva españa estarian a un mismo tiempo en pri mavera florida, y fertil otoño; vestidas, y cargados de flor, y fruto maduro. de donde colijo lo segundo que no deviendose negar al lugar del Parayso terrenal (en qualquiera region que dios lo pusiese) la mejor templança de cielo, y suelo que hallamos en qual quiera regiones; avemos de decir que los arboles del fueron producidos juntamente con flor, y fruto, sin nuevo milagro mas que dexados a lo que el temperamen to de aquel lugar pedia. Porque si hallamos esto mis mo en muchos lugares de las Indias, porque no con cederemos esta excelencia, y fertilidad a aquel lugar que en bondad, y regalo aventajo dios a todos los del universo.

No embargante pues que las razones en que se fundan las opiniones sobredichas, no hacen fuerça alguna, con forme a lo dicho, para moverme a conformar con qual quiera dellas: con todo eso por no apartarme de lo

sentencia dela mayor parte delos santos, y filosofos cristianos, que sienten auer sido criado el mundo en el equinocio de Março, soy tambien del mismo parecer, fundado principalmente con muchos dellos en ver que quiso Xpo nuestro Redentor morir en ese mismo equinocio · que no es mal argumento de auer sido aquel el tiempo, en que nuestros primeros padres pecaron, pues escogio nro saluador el mismo para satisfacer con su muerte al padre eterno por la inobediencia dellos, y pecados de todos sus hijos · y conforme a esta quenta auemos de decir que hiço Dios el mundo quatro dias antes del equinocio de Março: por manera que el sol, que fue criado al quarto dia, lo fue en el mismo equinocio en el principio del signo de Aries, de donde se començo luego a mouer con su propio mouimiento por el zodiaco hacia el oriente.

en el quarto dia produxo el diuino artifice todas las estrellas, y lumbreras del otauo cielo, llamado propiamente firmamento; y los Planetas delos otros cielos inferiores · de cuyo mouimiento, e influencias tiene mayor dependencia la vida delos animales que la de las plantas; y asi para la conseruacion dellas fue suficiente por aquel breue tiempo la luz criada el primer dia · y como queda dicho auer sido producido el sol en el principio de Aries, asi parece que la luna fue criada

enel signo opuesto, conuiene a saber enel principio de li
bra, paraque desde luego apareciera enel mundo
llena; y el sol alumbrase el un hemisferio, y la lu
na el otro. demas desto es mui probable que este mis
mo dia criando dios los astros, dividio los orbes enteros
delos planetos enlas partes, y cascos de que estan compu
estos; estos es en orbes exzentricos, concentricos, y epici
clos; los quales orbes sirven para varios movimientos,
que cada planeta tiene para mejor influir enlos cuerpos
inferiores. Puso el poderoso hacedor tantas, y tan bellas
luces enlos cielos para que alumbrasen al mundo, lo con
seruasen, y sirviesen de señales, conque se distinguiesen los
tiempos, los dias, meses, y años. porque una revolacion
del sol, y luna al movimiento del primer mobil, es el
espacio de un dia natural. y con sus movimientos pro
pios del occidente al oriente, la luna señala se los me
ses lunares, y el sol los años.

en el quinto dia començo dios a criar los animales,
los quales se dividen en tres clases, terrestres, aereos,
y aquatiles: los de la primera son los mas nobles, porque tie
nen mas organicacion, numero, y distincion de miembros
que los otros: y el segundo lugar en dignidad tienen los
de la segunda, por estar compuestos de mas organos, e ins
trumentos que los peces. Procediendo pues el criador de
lo menos a lo mas perfecto, hiço el quinto dia los ani
males del agua, y del ayre, primero aquellos como de

naturaleça mas baxa, y despues el otro, reseruando el sexto dia para los animales terrestres. y junto la producion de los aues con la de los peces, porque segun la mas probable opinion ambos generos fueron criados del agua: y tambien porque con los peces adorno las aguas, y con las aues el ayre, porque estos dos elementos simboliçan mas entre si que con la tierra, por ser ambos diafanos, y la tierra opaca. y tenpoblo el agua de mayor numero de animales que la tierra, y especies de mucho mayor grandeça, porque los menores auian de ser manjar de los mayores.

el sexto dia para dar fin al adorno, y perfeccion del uniuerso, crio primeramente los animales terrestres perfectos, que careçen de raçon; como lo que solo faltaua para cumplimiento de todo el seruicio, y prouision, que aparejaua dios para el hombre en esta gran casa del mundo. y de cada genero crio el numero que bastaua para su conseruacion, y propagacion; y para sustento de aquellos que se mantienen de otros. no crio las sauandijas, que se engendran de la corrupcion de otros cuerpos, porque estas solo fueron produçidas en sus causas. Todos estos animales fueron criados al modo que las plantas, en el ser, y tamaño que pedia la naturaleça de cada especie.

Acabada ya la fabrica desta hermosisima, y amplisima casa del mundo, y bastecida abundantisimamente de todo lo necesario para el sustento, y regalo de la vida humana: ultima mente crio Dios al hombre, a cuyo bien, y ser

cio todas las cosas visibles antes del hechas se ordenauan.
epis. 20. ad Heren. Porque como dice san Ambrosio, el hombre es el fin de todo la naturaleça corporal, el es su Norte, o por mejor decir su Rey, y señor, como el mismo Dios en el primer capitulo del Genesis lo testifica diciendo: hagamos al hombre a nuestra imagen, y semejança; y tenga el dominio, y principado de los peces del mar, de las aues del ayre, y de los animales de la tierra. saco Dios a luz a esta cifra de todas sus marauillas, formando del limo de la tierra un cuerpo humano, e infundiendo en el el alma racional, que en aquel instante crio de nada. y a este infundirle el alma llama por metafora la diuina escritura, que le inspiro en su rostro un soplo vital, conque el hombre recibio el ser, y la vida. el lugar en que fue criado fue el campo damaceno en la provincia de Judea, en el sitio de la ciudad de Hebron, ocho leguas de Gerusalen. las auentajadas dotes, y gracias asi naturales, como sobrenaturales de que lo crio el señor adornado, no es deste lugar el contarlas.

Este es el principio, y origen del Universo que de nada crio el todo poderoso, como se refiere en el primer capitulo del Genesis, y el modo como fueron hechas, y puestas en perfeccion todas sus partes, segun el sentir de los santos, y doctores, que mas acertadamente explican la letra del sagrado texto. lo qual no alcanço a saber la filosofia del mundo, pues el principe della Aristoteles creyo que el mundo no tubo principio, ni auia de tener

fin. su edad, y duracion hasta el presente año de mil
y seiscientos y cinquenta y uno, es de seis mil y ochocientos
y cinquenta años: y en adelante no tendra fin, pero no
en la misma forma, y estado que aora tiene. De lo uno, y
de lo otro nos consta por testimonios de la sagrada escritu
ra: de lo primero por aquel lugar del Eclesiastes:
Ecles. 3. que dice: se que todas las cosas que obro Dios perseueran
para siempre: y lo segundo de aquellas palabras de Isa
Isai. 65. ias: aduertid, dice Dios, que crio nueuos cielos, y nue
ua tierra. Acerca desta mudança, y renouacion del mun
do, que ha de suceder el dia del Juicio universal, quan
do pararan los orbes celestiales por voluntad de Dios,
y no aura mas tiempo, ni mouimiento; conforme a aque
Apoc. 10. llo del Apocalipsi; donde juro el Angel por el que viue
por todos los siglos que no auia de auer mas tiempo; dis
crepan mucho los dotores sobre si era mudança sus
tancial, o accidental solamente.

cap. 5. de las divisiones que los Astrologos, y cos
mografos hacen del Vniverso.

Para inteligencia de muchas voces, y terminos propios de
cosmografia, que se auran de tocar en esta historia, me pa
recio necesario poner aqui al principio una breue suma,
y declaracion de los nombres comunes, y usados de los Astro

logos, y cosmografos: y las partes principales, en que ellos di
uiden esta maquina del Vniuerso, para que el letor quando
en el discurso desta escritura topare alguno destos terminos.
y deseare alcançar su conocimiento, no tenga necesidad
de divertirse a reboluer los libros que desto tratan de pro
posito; sino que con recurrir a este capitulo, hallara en
el quanto hubiere menester para el entendimiento cum
plido de lo que aqui leyere. solo aduierto que no trato
en este capitulo de todos los terminos, y definiciones de
las partes de la esfera, presuponiendo por sabidas las mas
comunes: sino de las que ordinariamente no entienden
sino los que sauen algo de astrologia. ni las que aqui
pongo, explico tan a la larga como los que escriuen destas
materias, sino con la breuedad posible, y lo que basta para
conseguir el fin para que ellos seruiran.

A todo este Vniuerso, de que hemos hablado en los ca
pitulos precedentes, llamanlos Astrologos, esfera: por
que todo el, en quanto abraça cielos, y elementos, lo conside
ran como una bola perfectamente redonda, y maciça;
incluida debaxo de una superficie conuexa: y a cada cielo,
y elemento por si, sacando la tierra, llaman orbe: que
es cuerpo redondo, comprehendido debaxo de dos superfi
cies, conuexa, y concaba. imaginan en la esfera
varios circulos, o rayas redondas, con que la diuiden
en diuersas partes, o regiones, para varios conocimientos,
y efectos. las quales rayas puesto caso que las fingen en
su superficie, las consideran penetrar, y cortar toda

la esfera de una parte a otra. De manera que todos los circulos mayores pasen por el centro de la tierra, y los menores corten la porcion della que corresponde en derecho de la superficie del cielo, donde ellos se describen. y conforme a esto todas las divisiones, que hacen del mundo con estos circulos se ha de entender ser hechas no solo en la superficie de la esfera, sino tambien en su profundidad: de modo que desde la dicha superficie vengan pasando derechos, cortando, y señalando cielos, y elementos hasta la tierra.

Los circulos de la esfera unos son mayores, y otros menores: mayores el que la divide en dos partes iguales, o mitades: y menor el que la corta en dos partes desiguales. a qualquiera de las dos partes iguales, en que el circulo mayor divide la esfera, llaman Hemisferio, porque este nombre quiere decir en Griego media esfera, que es lo mismo que la mitad del mundo. los circulos mayores son seis, equinocial, Orizonte, Meridiano, la linea ecliptica del Zodiaco, y los dos circulos llamados coluros.

La linea equinocial es un circulo de los mayores de la esfera, disto por todas partes igualmente de los dos Polos del mundo, que son los terminos, y puntos, en que se remata el exe de la esfera, y tienen varios nombres. el uno se llama Polo del Norte, o Artico, setentrional, Boreal, y Aquilonal: y el otro, Polo del Sur, o Antartico, Austral, y Meridional. Por este circulo se divide la esfera en dos

partes iguales, o hemisferios; que tomando cada una el nombre del Polo, que le cae por centro, el de el Norte se dice hemisferio Artico, o setentrional, Boreal y Aquilonal; y tambien lo llamamos la parte del Norte: y el de el sur, hemisferio Antartico, Austral, Meridional, y la parte, o hemisferio del sur. desde los dichos Polos hasta qualquiera parte de la equinocial ay nouenta grados de latitud de los trecientos y sesenta en que los Astrologos diuiden toda la circunferencia, y rueda de la esfera. sirue este circulo equinocial para conocer la latitud, y longitud de los grados, los equinocios, los climas, y otros efectos.

Orizonte es otro circulo mayor de la esfera, que diuide por dos partes igualmente de nuestro cenit, que es un punto que imaginamos en el cielo estar perpendicularmente en derecho de nuestras cabeças; y del Nadir, que es otro punto, que corresponde al cenit en derecho de nuestros pies en la otra parte de la esfera que no vemos. de cada uno de los puntos hasta qualquiera parte del Orizonte ay nouenta grados. en cada lugar ay su Orizonte, el qual diuide la parte del mundo que vemos de la que no vemos: a la que vemos llamamos hemisferio superior, y a la otra hemisferio inferior.

Meridiano es el tercero circulo de los mayores de la esfera, el qual pasa por los polos del mundo Norte, y sur; y por nuestro cenit, y Nadir. quando llega el sol a lo que del cae en el hemisferio superior, es Mediodia: y quando lo atrauiesa por el hemisferio inferior, media noche. diuide el mundo en dos mitades llamadas hemisferio ori

ental, i lauina; y la otra hemisferio occidental. la qual di
uision, puesto caso, que se pueda considerar en qualquiera
lugar, donde uno se halla; todauia quando en el discurso
desta historia nombraremos estos dos hemisferios oriental,
y occidental, se ha de entender de los que resultan por la
diuision hecha por el Meridiano que parte, y señala las
conquistas, y descubrimientos de las dos coronas de castilla,
y Portugal. Para cuya inteligencia es de saber, como en
la segunda parte largamente diremos, que los reyes de
castilla, y Portugal con autoridad del Papa diuidie
ron entre si el globo de la tierra, partiendolo en dos mi
tades con un Meridiano que echaron trecientas y se
tenta leguas al occidente de las islas de cabo verde. de
Las quales partes la oriental cupo al Rey de Portugal,
y la occidental al de castilla.

El zodiaco es un circulo de los mayores de la esfera, el
qual imaginamos tener doce grados de latitud, no conce di
endose ninguna a los demas circulos. Por en medio pues de
esta cinta del zodiaco fingen los Astrologos una raya,
o linea, que llaman ecliptica, que es la que con mas pro
piedad se llama circulo que no el zodiaco. esta pasando
por en medio de la latitud del zodiaco lo diuide en dos
partes iguales. quando el sol, y luna vienen a hacer con
junction en esta linea, se causa el eclipse del sol: y quan
do los mismos astros hacen oposicion en la dicha linea.

[illegible] el eclipse de la luna. Este el zodiaco atravesado en el cielo de tal manera que con la linea ecliptica llega por una parte al tropico de cancro, y por otra al de capricornio: y sus polos estan distantes de los del mundo veynte y tres grados. y este dicho al zodiaco diuidieron los antiguos en doce partes, que llamaron signos; y cada signo en treynta partes dichas, grados; porque por ellas el sol sube, y baxa como por grados. y porque multiplicando doce por treynta, resultan trecientos y sesenta, por esto los cosmografos, y astrologos diuiden todo el ambito de la esfera en trecientos y sesenta grados. los nombres de los signos son estos, Aries, Tauro, Geminis, cancro, leo, Virgo, libra, escorpion, sagitario, Capricornio, Aquario, y Piscis. los seis primeros caen en el hemisferio setentrional, y los otros seis en el Meridional. y tambien para reducir a los signos las estrellas, que estan fuera del zodiaco, imaginamos una diuision hecha con seis circulos mayores, que pasando por los principios de los signos, y por los polos del zodiaco, diuiden en todo el cielo en doce partes iguales, anchas por en medio, y angostas hacia los polos del zodiaco, a modo de tajadas de melon: y a las estrellas que caen en cada una de estas partes, decimos estar en el signo, que dentro de la tal parte se incluye.

De los otros dos circulos mayores llamados coluros, no se ofrece que decir, porque por ellos no se hace diuision de

la esfera, de que nos importe tratar para el intento, que aviemos explicado los demas.

Los circulos menores de la esfera son quatro, a los dos llamamos tropicos; al que cae en el hemisferio Artico, tropico de Cancro, porque pasa por el principio del signo deste nombre, y a el de la parte Austral, tropico de Capricornio, porque se imagina pasar por el principio del signo de Capricornio. Distan ambos tropicos de la equinocial veyntitres grados y medio: y quando llega el sol a ellos haze el mayor dia del año en cada hemisferio.

Los otros dos circulos menores fingen los astrologos veyntitres grados y medio distantes de los dos polos del mundo, los quales toman los nombres de los propios polos. el que cae en la parte del Norte, se llama circulo Artico; y el de la del Sur, circulo Antartico. estos quatro circulos menores dividen la esfera en cinco espacios a manera de fajas, o cintas, que la ciñen alrededor, y por eso las llaman zonas, que en griego es lo mismo que fajas. la primera zona es que esta desde el polo Artico hasta el circulo del mesmo polo; la segunda desde el dicho circulo Artico hasta el tropico de Cancro; la tercera comienza desde este tropico de Cancro, y llega hasta el tropico de Capricornio: la quarta desde el tropico de Capricornio hasta el circulo Antartico; y la quinta desde este circulo Antartico hasta el mismo polo setentrional. las dos de los extremos se llaman zonas frias: la de en medio, Torrida zona; y las otras dos que

caen entre la Torrida, y las frias, se dicen zonas templadas.

cap. 6. de los climas.

Ultra de los circulos hasta aqui referidos, imaginan los cosmografos otros, que sirven de dividir el mundo en climas: y llaman a estos circulos paralelos, porque cada uno rodea la esfera en igual distancia por todas partes de la linea equinocial. clima es el espacio en que ay diferencia de media hora en el mayor dia del año, començando desde la linea equinocial, y procediendo hacia qualquiera de los polos del mundo: y porque los que habitan debaxo de la linea equinocial tienen todo el año los dias iguales de doce horas, y desde alli se van diferenciando los dias por otras doce, hasta altura de sesenta y seis grados y medio; hasta la qual altura ay todo el año distincion de dia, y de noche, ponen veyntiquatro climas por esta forma.

el espacio que ay desde la linea equinocial hasta ocho grados y treynta y quatro minutos de latitud, adonde el mayor dia del año es de doce horas y media, es el primer clima.

el segundo clima comiença desde ocho grados y treynta y quatro minutos, y acaba en diez y seis grados y quarenta y tres minutos; en la qual altura el mayor dia del año es de trece horas, y el menor de once.

el tercero clima es desde diez y seis grados y quarenta

y tres minutos hasta veyntitres grados y once minutos, en el fin del qual el mayor dia del año tiene trece horas y media.

el quarto clima empieça desde veyntitres grados y once minutos, y acaba en treynta grados y quarenta y siete minutos; el mayor dia de catorce horas.

el quinto clima desde treynta grados y quarenta y siete minutos hasta treynta y seis grados y treynta minutos: el mayor dia catorce horas y media.

el sesto clima, desde treynta y seis grados y treynta minutos hasta quarenta y un grados y veyntidos minutos; el mayor dia de quince horas, y el menor de nueve.

el setimo clima, desde quarenta y un grados y veyntidos minutos hasta quarenta y quatro grados y veyntinueve minutos: el mayor dia de quince horas y media.

el otavo clima, desde el numero dicho hasta quarenta y nueve grados y un minuto: el mayor dia del año de diez y seis horas, y el menor de ocho.

el noveno clima desde el fin del precedente hasta cinquenta y un grados y cinquenta y ocho minutos: el mayor dia de diez y seis horas y media.

el decimo clima, desde el numero dicho hasta cinquenta y quatro grados y veyntinueve minutos: el mayor dia del año diez y siete horas.

el undecimo clima, desde el numero de arriba hasta cinquenta y seis grados y treynta y siete minutos: el mayor

dia de diez y siete horas y media

el duodecimo clima desde cinquenta y seis grados y treynta y siete minutos hasta cinquenta y ocho grados y veynte y seis minutos: el mayor dia de diez y ocho horas.

el treceno clima comiença en el fin del precedente y llega hasta cinquenta y nueue grados y cinquenta y nueue minutos: el mayor dia del año de diez y ocho horas y media.

el catorceno clima, desde la altura dicha, y llega hasta sesenta y un grados y diez y ocho minutos: el mayor dia de diez y nueue horas, y el menor de cinco.

el quinceno clima, desde el numero dicho hasta sesenta y dos grados y veynticinco minutos: el mayor dia de diez y nueue horas y media

el clima decimosexto comiença desde el numero de arriba, y llega hasta sesenta y tres grados y veynti dos minutos: el mayor dia del año tiene veynte horas; y el menor quatro.

el decimosetimo clima comiença desde el numero dicho, y llega hasta sesenta y quatro grados y seis minutos: el mayor dia de veynte horas y media.

el decimo octauo clima desde donde acaba el precedente hasta sesenta y quatro grados y quarenta y nueue minutos: el mayor dia de veyntiuna horas.

el decimo nono clima es desde el numero de grados dicho, y llega hasta sesenta y cinco grados y veyn

tiun minutos: el mayor dia de veyntiuna horas y media.

el vigesimo clima comiença desde el numero dicho, y llega hasta sesenta y cinco grados y quarenta y siete minutos: el mayor dia de veyntidos horas.

el clima vigesimo primo desde el numero dicho hasta sesenta y seis grados y seis minutos: el mayor dia tiene veyntidos horas y media.

el vigesimo segundo, desde el fin del pasado hasta sesenta y seis grados y veynte minutos: el mayor dia del año de veyntitres horas, y el menor de una.

el vigesimo tercio, desde el numero dicho, hasta sesenta y seis grados y veyntiocho minutos: el mayor dia de veyntitres horas y media.

el vigesimo quarto clima llega hasta sesenta y seis grados y treynta y un minutos: el mayor dia de veyntiquatro horas y quarenta minutos.

conuiene aduertir aqui que de la igualdad de climas no se infiere uniformidad de temples en diferentes hemisferios: porquanto el sol estando en la misma altura en el hemisferio Austral se junta, y atempera con diferentes signos, y astros, que quando se halla en la misma altura de la parte setentrional: de donde proceden diversos, y mui desemejantes influxos. de aqui nace la diferencia de temples, que experimentamos en las regiones deste hemisferio Meridional, de los que participan otras regiones, que estan en igual altura polar en el hemisferio setentrional.

en prueua de lo qual podemos poner exemplo en dos provincias de iguales climas en ambos hemisferios, de que yo tengo experiencia: y sean la de los charcas en este hemisferio Austral, y reyno del Peru; y la de Mexico en el hemisferio setentrional, y reyno de la nueua españa: que ambas caen en el tercero clima, y en una misma altura: y con todo eso son mui diferentes en qualidades, y efectos. Porque la prouincia de los charcas es de ayre mas seco; las sierras altas, y frias tiene peladas; y en los valles, y quebradas hondas, donde nace arboleda, es de mui distintas especies de las que hallamos en la nueua españa; como son quina quina, soto, vilca, y tipa con otras de maderadura, y de el clima. y esos mismos valles son mui aparejados para viñas, y asi se coge en ellos mucha cantidad de exelente vino

Por el contrario la prouincia de Mexico participa de ayre mas humedo, sus mas espesos bosques, y seluas los tiene en las sierras altas, y frias, junto a las cumbres neuadas, y los arboles, que alli nacen son pinos, sabinas, cipreses, encinas, robles, y de otros generos, de manera que fuera del cedro, que nace en ambos climas, no se hallo otro de una misma especie. y los valles calientes de la prouincia de Mexico, quales son los del Marquesado, no son aparejados para viñas, sino para cañauerales de azucar.

cap. 7. de los cielos.

A esta maquina del universo diuiden los filosofos

primeramente en dos partes, o materias, y naturaleças,
conviene a saber celeste, y elementar: a la primera suelen dar
otros nombres, como son region, o esfera celestial, eterea, y cielo,
en quanto este nombre significa todos los orbes celestes. los quales
son la parte mas noble, y perfecta del universo: y como tales
entre todas las criaturas puramente corporales ellos señala
damente pregonan la magnificencia del criador, como di
Psal. 18. ce david, y dan testimonio de las obras divinas. son cuer
pos simplicissimos en su composicion: y aunque la materia
de que constan es de la misma especie que la de los cuer
pos sublunares; las formas substanciales, que la infor
man, son tan excelentes, y perfectas; que la establecen,
y afixan con disposiciones tan solidas, y firmes, que
son poderosas para conservarse en ella; sin que aya agente
natural de tan poderosa virtud, que sea parte para expe
lerlas. antes son de tanta resistencia estas formas, que no
consienten impresion alguna estraña en la materia, que
ellas pacifica, y firmemente poseen. Por donde se dice de los
cielos que son de naturaleça incorruptible, perpetua, im
pasible, y agena de todas qualidades contrarias, y peregri
nas impresiones; libre de alteraciones, crecimiento, y dismi
nucion, y de las otras mutaciones, a que estan sugetos los
quatro elementos, y las cosas que dellos se componen. a cu
ya diferencia llamo Aristoteles desta region eterea, quin
ta sustancia, o quinto elemento.

los accidentes que perficionan los cielos son quantidad, fi

gura, raridad, y densidad; diafanidad, o trasparencia;
luz. y movimiento local: y este es solo circular, que es ser me-
zcla con quietud; porque no mudan del todo el lugar
pasandose de unas partes a otras; como las cosas que se mue-
ven con movimiento recto. carecen de color; no son pesa-
dos, ni livianos, y son tan solidos, que ni acero, ni diaman-
te podran hacer mella en ellos.

Los cielos que ponen los astrologos son diez, el qual nume-
ro han colegido de otros tantos movimientos distintos, que
han observado en ellos. sobre los quales constituyen los teo-
logos el cielo empireo, con que por todos vienen a ser on-
ce. estan unos dentro de otros, como los cascos de la cebo-
lla; y tan juntos que entre uno y otro no cabra un grano
de mostaza. vanse unos a otros excediendo en gran-
deza, perfeccion, y groseza: de suerte que el segundo es
de mas noble naturaleza, y de mayor groseza, y am-
bito que el primero: el tercero que el segundo; y por este
orden van excediendo los superiores a los inferiores.

En los ocho primeros ay estrellas, y los tres ultimos ca-
recen dellas. son todas las estrellas de la misma materia
que los cielos, pero de diferente forma substancial, y
consiguientemente de distinta especie. y no solo se di-
ferencian especificamente las de cada cielo de la na-
turaleza del cielo en que estan; sino que tambien
ellas entre si tienen diferencia especifica. son cuer-
pos opacos, de figura redonda; y fuera del sol

no tienen de suyo luz alguna, sino que la reciben del mismo sol, la qual por repercusion a manera de espejo embian a este mundo inferior. estan fixas en los cielos, como los ñudos en la tabla, y asi no se mueven sino al movimiento de los mismos cielos. diuidense todas las estrellas en dos diferencias; unas se llaman fixas, y otras erraticas; las primeras estan en el octauo cielo, y las segundas, que son los planetas, en los siete cielos inferiores: a las quales se les da este nombre, por que cada uno tiene su mouimiento propio, fuera de el de su esfera, en los circulos excentricos, por donde distan de la tierra unas veces mas que otras.

Los cielos que tienen estrellas comunican su influxo a este mundo inferior no por todas sus partes, sino por la virtud de sus astros, mediante el mouimiento, y beneficio de la luz, y otras virtudes ocultas, que llamamos influencias. Participan de dos suertes de mouimientos, con que obran en el mundo sus efectos; respeto de las dos diferencias de naturalezas, de que se compone el universo, conuiene a saber la una dotada de inmortalidad, qual es la de las sustancias espirituales; y la otra sugeta a generacion, y corrupcion, qual es la de los cuerpos sublunares. al uno de los mouimientos llamamos diurno, que es el de Oriente a Poniente, el qual de su naturaleza se ordena a la duracion, constancia, y

perpetuidad de las cosas: y el otro que es obliquo de Poniente a oriente es causa de las mutaciones, generaciones, y corrupciones de las cosas que nacen, y fenecen. Destos dos movimientos solo el primero compete al primer mobil, como mas vecino, y allegado a aquellas nobilissimas sustancias esentas de corrupcion. Pero los demas orbes por apartarse mas dellas; y acercarse a las cosas que se engendran, y corrompen, participan del movimiento, que executa estas trasmutaciones: del qual les cabe tanto mas, o menos, quanto cada uno tiene mas baxo, o alto lugar: de donde viene que el Planeta mas superior, que es saturno, tiene menos deste movimiento: y el infimo, que es la luna, por la vecindad, y cognacion que tiene con estas cosas corruptibles, participa mas del.

Y començando deste cielo, que es el primero respeto de nosotros, aunque el ultimo en orden de perfeccion comparado con los demas: en el ay una sola estrella, que es la luna: de lo qual se dice en el primer capitulo del Genesis que es una de aquellas dos grandes lumbreras, que puso Dios en el firmamento: lo qual se ha de entender en orden a nosotros: porque respeto de estar mui cerca de la tierra parece grande, y alumbra mas ella sola que todas las estrellas juntas. Pero comparada con las mismas estrellas, es mucho menor que la mas pequeña, que descubrimos en el otavo cielo: de manera que si ella estubiera en aquel cielo vendria a parecer tan pequeña, por la mucha distancia, que no alcançaramos a verla desde aca baxo. Tambien es mucho menor que el globo de la tierra, como se ve por sus eclipses, pues la sombra de la misma tierra

con subir en forma de piramide, la encubre. Tiene la presi
Psal. 139. dencia de la noche, como dice el Propheta, assi porque
en ella alumbra al mundo, como porque en este tiempo
tiene mayor fuerça, y actividad su influencia, que es
comunicar humedad a los cuerpos sublunares; cuyo efecto
lo impide de dia el calor del sol. Muevese con su propio
movimiento de Poniente a Oriente; y en veyntisiete
dias y ocho horas da vuelta al mundo

En el segundo cielo ay otra sola estrella, que es el Pla
neta Mercurio, el qual es mucho menor que la luna.

En el tercero esta el Planeta Venus, es menor que
la tierra treynta y siete veces, es el lucero que parece por las ma
ñanas. el qual, y Mercurio hacen su curso por su propio mo
vimiento casi en el mismo tiempo que el sol.

El quarto cielo es el del sol, Principe de los Planetas, y
como tal reside en medio dellos, como el coraçon en el
cuerpo del animal. Diole el Criador potestad para pre
sidir al dia, derramando salud por todas partes, y embian
do sus influencias al mundo. es el mas hermoso de todos
los cuerpos, de que consta este mundo visible; y el mas pro
vechoso para la procreacion, y conservacion de las cosas. Por
que el comunica a los cuerpos vegetables, y sensitivos la vir
tud vital que goçan: reparte como fuente de salud la luz que
resplandece en los demas astros. y con su virtud, y actividad pe
netra hasta los profundos senos de la tierra, y los enriquece
produciendo alli los preciosos metales de oro, plata, y pie
dras de valor. es finalmente este bellisimo Planeta la
hermosura del cielo, la alegria del dia, y la gracia de la na

turaleça. es mayor que la tierra ciento y sesenta y seis veces, y da vuelta entera con su propio movimiento en trecientos y sesenta y cinco dias cinco horas y quarenta y nueve minutos.

en el quinto cielo esta la estrella de Marte, es mayor que la tierra una vez y media, y una otava parte: da vuelta al mundo en espacio de casi dos años.

en el sexto cielo esta el Planeta Jupiter, es mayor que la tierra noventa y cinco veces, tarda en hacer su curso casi doce años.

el setimo cielo es el del Planeta Saturno, cuya estrella es mayor que la tierra noventa y una vez: da vuelta entera en casi treynta años.

el otavo cielo es el estrellado, al qual se le dio nombre de firmamento, porque las estrellas que tiene estan fixas, sin mudar el sitio, distancia, y figura, que entre si guardan unas con otras. son de una misma especie todas aquellas que tienen una misma influencia: y las que tienen distinto modo de influir, se distinguen entre si especificamente. el numero de las estrellas es casi infinito, como se

Gen. c. 15. colige de la divina escritura, donde dixo Dios a Abrahan que levantara los ojos al cielo, y las contara, si pudiese. de donde se saca ser tan grande su numero que no ay hombre mortal que las pueda contar. las que los Astrologos han alcançado a especular son mil y veyntidos. las quales dividen primeramente en seis clases, conforme a su grandeça, desta manera: a quince dellas por ser mayores que las otras, llaman de primera magnitud, y cada una dellas es cien veces mayor que la tierra. a las segundas

engrandeca llamande segunda magnitud, y son quarenta y cinco las que ponen en esta clase, y es cada una ochenta veces mayor que la tierra. Las de tercera magnitud son docientas y ocho; de las quales cada una es mas de setenta veces mayor que la tierra. Las de quarta magnitud son quatrocientas y setenta y quatro, y cada una es mayor que la tierra cinquenta y quatro veces. Las de quinta magnitud son docientas y dies y siete, y es cada una treynta y cinco veces mayor que la tierra. Las menores de todas, que llaman de sexta magnitud, son sesenta y tres, y cada una es dies y siete veces mayor que la tierra. Dividen las tambien de otra suerte en quarenta y ocho constelaciones, o imagines: es la constelacion cierto numero de estrellas, que por el sitio, y orden que entre si tienen, representan la figura de algun animal, o de otra cosa. Las principales destas constelaciones son los doce signos del zodiaco.

No se siguen tanbien los astrologos en este numero de estrellas que he puesto, las que descubrimos en este hemisferio Austral los que habitamos en el, por quanto se ocultan a los moradores de europa; y son muchisimas, como se vera en el capitulo siguiente. el movimiento propio deste cielo estrellado se llama de trepidacion, y lo acaba en siete mil años.

el noueno cielo no tiene estrella alguna, tarda en dar vuelta entera con su mouimiento propio de Poniente a oriente sobre los polos del zodiaco quarenta y nueue mil años, como dice el Rey don Alfonso.

el decimo cielo es el que los astronomos llaman primer mo
bil, por ser el primero que se mueve, y con su movimiento
arrebata, y lleua tras si á los otros nueue, que estan de
baxo del: hace su mouimiento, que llamamos diurno
De Oriente a Poniente sobre los polos del mundo, y en
espacio de veyntiquatro horas da vuelta entera, tan
uniforme, y regularmente, que jamas se mueue una vez
mas apresuradamente que otra. La velocidad de este moui
miento en esta decima esfera es tan grande, que iguala al
pensamiento: en los cielos inferiores va siendo mas tar
do, quanto mas ellos se apartan del decimo; como vemos
pasa en qualquiera rueda que se mueue. A cada uno destos
diez cielos asiste, y mueue un Angel, a los quales los
filosofos antiguos llamaron inteligencias.

el cielo empireo abraça, y comprehende dentro de si
los demas cielos, y se auentaja a todos en grandeça, clari
dad, y hermosura; y principalmente en la dignidad
de su naturaleça; como lo pedia el oficio, y fin para que
fue hecho de ser teatro de la corte celestial, y morada de
los bienauenturados. no se mueue porque es lugar de quietud,
y descanso: y con todo eso embia sus influencias a los cuer
pos inferiores: y muchos dotores son de opinion que la di
uersidad de efectos, que se uen en algunas partes de la tie
rra de un mismo clima, provienen del influxo deste
cielo.

cap. 8. del aspecto del cielo Austral, y las estrellas que percebimos en el.

No he comunicado en esta tierra personas dadas a la especulacion del cielo deste hemisferio Austral, como yo quisiera, por aver mui pocos que traten deste estudio, para conferir con ellos las cosas particulares que ay que observar en su aspecto, y en las muchas estrellas, que descubrimos en el orbe que vivimos en esta parte del Sur, las quales se ocultan a los habitadores de europa. y asi lo que he podido alcanzar desta materia, ha sido a puro trabajo mio: por lo qual no tengo la satisfacion que tubiera, si huviera pasado por la censura de personas inteligentes en la facultad de astronomia, lo que en este capitulo digere. y aun que basta para que me se dea ser perdonado, si en tratar por solo mi juicio estas materias incurriere en algunos yerros:

Es esta parte de cielo Meridional las noches serenas, y claras no inferior en hermosura a la otra del Setentrion: antes me parece que le excede en claridad, como experimentamos en las tierras, que se goza de cielo sereno, y despejado de nubes. quales son parte de los llanos, que cae apartada de la mar, al pie de la sierra; y las vertientes a la mar del sur de la misma sierra. De la primera calidad son los valles

de chincha, Lunaguaná, Ica, y la Nasca en esta dio
cesi de Lima; y todos los de los llanos apartados de seis
a ocho leguas de la costa de la mar. y de la segunda, las
provincias de la sierra confinantes con los mismos lla
nos; como es la ciudad de Arequipa, que esta en dies
y seis grados Australes. en la qual residiendo yo tres
años; hice las obseruaciones, que se contienen en este
capitulo a causa de ser muy grande la pureça, y sere
nidad de cielo, que goça aquella ciudad todas las no
ches del año.

Causan la hermosura, y claridad de este cielo pri
meramente los signos del Zodiaco, que nos caen mas
vecinos que a los de europa. lo segundo, y mas prin
cipalmente la parte de la via lactea, que en el se com
prehende, con dos constelaciones particulares, y otras
estrellas grandes; y ciertas partes de cielo resplande
cientes, que aca descubrimos.

es la via lactea una parte del firmamento,
y cielo octauo, que lo ciñe al soslayo, o de un lado a otro,
como fasa ancha: o por mejor decir a manera de
tahali; vilosa vanda, o rico collar de piedras pre
ciosas, que le dan notable adorno, y hermosura.
cuya claridad esta debajo de opinion entre los astro
logos, si le viene de cantidad de menudas estrellas, de
que esta guajada, y no alcança nuestra vista; o de ser

aquella parte del cielo mas densa que lo demas, en la qual
hiriendo la luz del sol, resalta, y reverbera. ora venga
esta claridad de lo primero, ora de lo segundo, lo que observa-
mos es que la parte de la via lactea, que cae en este hemisfe
rio Antartico, consta de muchas mas estrellas, y resplandor
que lo que della cae en la parte del Norte. Porque miran
do desde nuestro cenit para el uno, y otro polo, descubri
mos el semicirculo entero, que hace en la vanda del
Sur; y por la del Norte a poca distancia de nuestro mis
mo cenit, se desparece, y no la distinguimos del re
stante del cielo. y mirada desde el hemisferio se
tentrional, como yo muchas veces lo observe resi
diendo en la nueva españa, experimentamos lo
mismo, que la parte de la via lactea comprehendi
da en el hemisferio Antartico es mucho mas clara
que lo que della se incluye en el hemisferio Artico.
no acaba en semicirculo perfecto esta cinta en este hemis
ferio, sino en figura ovala. y comienza a mostrar
se con mas claridad desde el signo de geminis; la
qual va en aumento quanto mas se acerca obliqua
mente al polo Antartico, declinando algun tanto al
oriente por los signos siguientes hasta el de escorpion,
adonde se remata en el pie del crucero, treynta gra
dos antes del polo del sur: y desde alli revuelve
hacia la linea equinocial, y parte del Norte por los

otros signos que se siguen, formando el medio circu lo sobredicho.

De las dos constelaciones, o figuras notables, que observamos en este hemisferio; la mayor, y mas princi pal es la que llamamos Crucero; la qual consta de quatro estrellas puestas en figura de una perfecta cruz, la qual se endereça, y levanta quando corta nuestro Meridi ano, respecto de estar Norte Sur las dos estrellas, que forman el pie, y cabeça de la cruz; las quales distan un poco mas entre si que las otras dos, de que se forman los braços: de manera que todas quatro muestran figura de una cruz levantada en alto derecha: la estrella del braço derecho, y mas oriental esta algo mas apar tada de la linea, que imaginamos desde el pie a la cabeça que la del braço isquierdo; y asi se muestra el un braço un poquito mas largo que el otro. la magnitud destas estrellas parece ser aquesta: la estrella del pie que es la mayor, y mas propinqua al polo Antartico, del qual dista treynta grados, es de segunda magnitud. la de la cabeça, y la del braço derecho son ambas de tercera magnitud: y la del braço isquierdo de la quarta. entre esta, y la del pie se muestra otra es trella de quinta magnitud casi igualmente distan te de ambas. Por la estrella del pie desta cruz toman de noche la altura los navegantes con la ballestilla; y ella con la de la cabeça sirve de relox de noche

sabida la hora en que se ponen Norte Sur: y es relox
tan cierto como el de la estrella del Norte. Cae esta cons
telacion en el signo de escorpion, y fenece en ella la via
lactea; y asi viene a estar el cruzero respeto della como
vn joyel de mui finos, y crecidos diamantes, que pen
de de vn collar de piedras preciosas.

Vense entorno desta constelacion algunas manchas
de la via lactea mucho mas claras que el restante della:
y entre ellas particularmente junto a la estrella del
pie del cruzero dos o tres manchas de cielo mucho mas
oscuras que el resto del mismo cielo. y tiene gran numero
de estrellas pequeñas, de las quales algunas estan mas cer
canas al polo. y principalmente acompañan al cru
cero dos mui grandes estrellas, que van un poco detras
del, casi en igual altura, a las quales llamamos guar
das del cruzero: la mayor parece de primera magni
tud, esta al oriente de la otra, treynta grados distante
del polo antartico, y cae en el signo de sagitario. la
menor, y mas occidental, es de segunda magnitud, y esta
en el signo de escorpion.

en el sobredicho signo de sagitario un poco mas al
oriente, y casi en la misma altura que las guardas
del cruzero, ay tres estrellas, que hacen figura tri
angular perfecta: la mas oriental dellas parece de la
tercera magnitud, y las dos de la quarta. todas tres
con la mayor de las guardas del cruzero forman

otra figura de cruz.

a la otra constelacion han puesto nombre de fiducia, componese de quatro estrellas puestas en hilera Norueste Sueste; quando la mayor, que es la mas occidental, y setentrional, se pone sobre el Meridiano. no estan todas en igual distancia unas de otras, ni son de una misma grandeza. la mas apartada del polo Austral, que es la mayor, dista del trezentagrados; es de segunda magnitud; y esta mas cercana a la segunda, que las otras entre si. la segunda dista lo mismo de la tercera, que esta de la quarta: la tercera es de la quinta magnitud, y las otras dos de la quarta. es tan todas esentas, y desacompañadas de otras estre llas; de suerte que se divisa mui distintamente esta figura, salvo que a los lados de la tercera se ven algunas estrellas pequeñas de la quinta, y sesta magnitud. caen todas las estrellas de esta conste lacion en el signo de Aries; y entre las dos man chas blancas, de que luego dire, y las dos prime ras estrellas della sirven de relox de noche.

es cosa mui singular, y notable deste hemisfe rio Austral dos manchas blancas a manera de nu becillas, que descubrimos en el cielo estrellado, semejantes a las partes blancas, y claras de la via lactea. entrambas estan en la zona fria, y la

una es mayor que la otra. muestrase la menor a nuestra vista del tamaño de un pellejo de buey tendido, esta en el signo de Aquario, en el mismo Meridiano que la estrella mayor de la Fiducia, al occidente de la mancha mayor, y catorce grados distante del Polo. debaxo desta mancha esta una estrella de quarta magnitud diez grados apartado del polo; y un poquito mas occidental que la misma mancha, y asi viene a caer en el signo de capricornio. Mas abaxo desta estrella estan otras dos pequeñas; que no las descubrimos sino quando estan sobre nuestro Meridiano; las quales distan del polo de cinco a seis grados, y son las mas propinquas a el en este hemisferio.

La otra mancha blanca es dos veces mayor que la primera, esta apartada del polo diez y ocho grados. esta encima della, casi en el mismo Meridiano una estrella de primera magnitud, que esta desviada del polo treynta y ocho grados: y mancha y estrella se incluyen en el signo de cancro. otra estrella se ve junto a esta mancha, que parece estar en el mismo circulo Antartico, y otras muchas pequeñas entorno della.

las demas estrellas que descubrimos en este hemisferio cerca del polo son las siguientes: en la parte

que del signo de Aurora en la zona fria, aun algunas de la quarta, quinta, y sexta magnitud entre las dos manchas o Nubes, y assi en la misma altura que ellas. y finalmente en lo demas: son pocas las estrellas que se hallan dentro del circulo Antartico, y esas mui pequeñas. Pero fuera del circulo en la zona templada, y entre el tropico de Capricornio y la linea equinocial, son innumerables las que resplandecen por todo el cielo.

De todo lo contenido en estos ocho capitulos alcanzaron a saber tan poco los Indios, que ni aun tenian nombre que significase el universo: ni entendieron nada de su figura, grandeza, y partes principales. ni aun el dia de oy les da algun cuidado el inquirir, y especular estas cosas. en la lengua general deste reyno del Peru llamavan al cielo, hanacpacha, que quiere decir lugar alto; ignorando el numero dellos, y variedad de sus movimientos. solo conocian, y tenian puestos nombres a algunas estrellas de las mayores, y observavan la mudanza de los tiempos causada del curso del sol en orden a sus labranças, y fiestas.

Cap. 9. del elemento del fuego

La segunda parte de las dos en que dividimos el universo en el capitulo setimo, es la region elementar, por la qual se entiende todo lugar concavo, y comprehende el orbe de

la luna, en que entran los quatro elementos, y todos los generos de mixtos, que dellos se componen. llamamos elementos a estos quatro cuerpos simples fuego, ayre, agua, y tierra: los quales no se componen de otros cuerpos, ni se pueden diuidir en partes de diuersas formas. en los elementos señalan los filosofos quatro qualidades contrarias, que son calor, frio, sequedad, y humedad; y atribuyen dos a cada uno en diferentes grados de intension. las quales se llaman primeras qualidades, porque no se deriuan de otras, ni ellas entre si dependen las unas de las otras.

El elemento del fuego exçede en dignidad a los otros tres, como se saca de su propiedad natural, que es el calor, la mas exçelente de las quatro primeras qualidades, mas actiua, y uniuersal para todas las obras, assi de arte, como de naturaleza. demas de ser calido este elemento, es tambien de suyo seco, y summamente ligero para subir arriba. Muchos filosofos antiguos, y modernos niegan auer region de fuego entre el elemento del ayre, y el primer cielo; y a dos le suponen los que lleuan la opinion afirmatiua: y se fundan en que pues no tenemos ninguna experiencia del, ni conocemos fuego de esta naturaleza, que el usual, que esta entre nosotros, y que se engendra en lugares soterraneos. ni menos ay neçesidad que obligue a ponerlo sobre el elemento del ayre: la qual opinion me ha pareçido siempre mas pro-

[illegible]

Fue tan usado y comun entre los indios este
elemento, que no tubiesen uso del fuego, aunque no
en tantas cosas, y ministerios como nosotros. Pero nunca
conocieron que fuese elemento del mundo, ni que en el tu-
viese lugar señalado. en las dos lenguas generales de
este reyno, quichua, y Aymará tienen un mismo nom-
bre, que es, Nina. como los naturales de todas estas
Indias carecian del uso del hierro, no supieron sacar fue-
go de pedernales, por no tener acero de que hacer esla-
bones. el modo con que en todas partes lo sacauan
era este: tomauan un palo seco como dos o tres dedos
de grueso, y una tercia de largo poco mas o menos, al
qual llamauan, Mora; y en medio del hacian un
pequeño agugero, o hoyo, que no pasase de la otra parte,
sino que solamente llegase hasta el corazon, a manera
de quicialera: este palo ponian en el suelo tendido, y pues-
tos los pies el indio encima de sus puntas lo tenia
mui firme, y luego tomando otro palillo seco, y poco
mas delgado que un dedo de la mano, y haciendole
por una parte una punta, la hincaua en la concaui-
dad, o agugero del otro, de suerte que viniese holgado;
el qual refregaua entre las manos muy apriesa, tra-
yendole de un lado, y a otro sin cesar, como quien
tuerce hilo con un huso, hasta que con tanto ludir el
un palo con el otro venia a encender fuego en lo

para [illegible] desta [illegible] de [illegible]
[illegible] entre los indios del Pirú, y [illegible]
cas [illegible] sacar fuego desta ma-
nera; y a veces lo encendían entre dos personas, re-
mudándose uno tras otro, porque no parase el palillo,
y se enfriase. Al presente usan mui pocos de los Indios
christianos deste instrumento, porque ya los más
alcançan nuestros eslabones de acero, con que sacar
fuego de pedernales; y los estiman en mucho. La
qual invención les causó al principio mucha admi-
ración, como todas nuestras cosas la primera vez que
las vieron.

Pero mucho más se admiran quando nos ven en-
cender fuego a los rayos del sol con un vidrio de
antojo. Caminando yo por despoblado, por ver la
admiración de los Indios, solía, quando paravamos
a mano para buscar leña para aderezar la comida, yo
volviéndome las espaldas, encendía fuego desta ma-
nera, sin que lo viesen ellos; y como los Indios ver-
tían luego el humo, y no havían oydo golpes de esla-
bón, quedavan atonitos; y luego les mostrava el secreto,
que los admirava más.

cap. 10. del elemento del ayre.

Conforme a la ~~opi~~ opinión referida en el capítulo pre-

[illegible] todo [illegible] [illegible] hablo
[illegible] [illegible] [illegible] mas
de los [illegible] [illegible] calor,
y humedad [illegible] regiones [illegible]
infima, media, y suprema [illegible] dellas [illegible]
[illegible] propiedades, y oficios. sobre no faltar
otros de autoridad, que no concuerdan con ellos. mas
si se de de mi sentimiento, movido de las espe
riencias, que percebimos en este nuevo mundo, es
que todo lo que en Europa han escrito de la materia
tratandola tan a si de los a los que en su hemisferio, y
clima esperimentan, como si su regacho fuera el
modelo, y regla, que huvieran de guardar el cielo,
y climas de lo restante del mundo. y asi reparten
el ayre en sus estancias, y regiones, y les atribuyen
particulares qualidades: señalan las impresio
nes, que en cada una se engendran, con las figuras,
tiempos, y demas circunstancias con que han de su
ceder, como lo que no alcançan mas esperiencia
de las cosas, que lo que perciben con los sentidos en
el ayre que los rodea. siendo asi que pasa tan
al contrario en este nuevo mundo, del que ellos es
crivieron, que se pudiera sacar otra nueva filosofia.
si con curiosidad, y estudio se especularan, y contro

vertieran las experiencias que aqui hallamos: de las
que yo he observado hare mencion en esta obra, mas por
via de historia, que de disputa; porque este asumpto pedia
particular estudio y trabajo.

Volviendo pues al elemento del ayre, lo que es cier-
to con lo que a mi ver, trataremos acertadamente esta
materia, es que de su naturaleza es seco, y frio, como
experimentamos quando esta mas puro y sereno. Las
quales qualidades tiene tanto mas intensas, quanto
esta mas alto y cercano al cielo. Porque hallamos tie-
rras, donde por ser mui altas, quales son las del pri-
mer grado de sierra, como mas adelante dire, el ayre am-
biente es mas seco y frio de lo que pide la complexion
del hombre: por lo qual suele alterar, y destemplar
mucho los cuerpos. Y partes ay a donde mata subitamen-
te a los que coge flacos, y desabrigados, como vemos
que pasa en los rigurosos paramos de la provincia de
los Lipes diocesi de Chuquisaca, y en otros paramos
de igual destemplança: donde los que alli mueren hela-
dos quedan mostrando los dientes, y con semblante de
quien se esta riendo; y la causa es porque se encogen
las encias, y estiran los labios. Y los que por muertos de-
jados encima de la tierra a las inclemencias del cielo, nun-
ca se pudren, ni corrompen, ni dan mal olor, sino que

secan en verano, y halla que vienen a secarse lo qual
procede de el intenso frio, y sequedad del ayre de estas dichas
tierras, las quales a causa de estar muy altas, participan
del ayre mas apartado del centro del mundo, y consi
guientemente mas intenso en sus propiedades de se
quedad, y frio.

Las impresiones que se engendran en la region del
ayre, como son nieblas, y nubes, vientos, lluvias, y to
dos los fuegos que vemos, proceden de vapores, y exha
laciones, que todos son de naturaleza de humo, o va
ho, con esta diferencia, que el vapor es humedo, y ca
lido, como el vaho que sube del agua caliente, y aun
que es de especie del agua, y consiguientemente de su
cosecha frio, y humedo como ella, accidentalmen
te, y ab extrinseco es caliente, por razon del calor
del sol, y de los demas astros, por cuya virtud sube
a lo alto, y condensandose con el frio de la region del
ayre, se convierte en rocio, nubes, lluvias, nieve,
granizo: cuya variedad nace de ser mas, o menos la
cantidad deste vapor, de la calidad del ayre en
que se condensa, y de los vientos, y tierra en que
cae. Porque quando los vapores son en poca cantidad,
y muy ralos, se resuelven en rocio, o niebla, que
la desvanece el sol: y quando son en bastante can-

tidad si octierra el muifria, como es de primero, y segundo grado de sierra, y ellos suben altos, hasta ex-ceder las cumbres de los montes, entonces se conuierte el ado en nieue, o granizo: y si la tierra es vastamente caliente, como la del temple yunca, no ay precia cundante esta caliente accidentalmente, aunque en la parte alta se encuentre nieue, o granizo, llega abaxo resuelto en agua, por causa del calor del ayre inferior.

De las exhalaciones unas son secas, y frias, y otras calientes, y secas; de aquellas se engendran los vientos, y dellas las impressiones encendidas, que se ven en el ayre, como son rayos, cometas, estrellas que corren de unas partes a otras, y ias de maslices.

Para confirmacion de lo dicho pondre aqui algunas esperiencias que he obseruado en esta tierra. La primera es que siendo el ayre, como presupongo ser, de su naturaleza frio, y seco; se templan estas qualidades con los vapores, y exhalaciones, que leuantan de la tierra los rayos del sol; y no se ha de atribuir todo este efecto a la reflexion de los rayos del mismo sol, que resurten de la tierra como quieren algunos: porque si esto fuera asi; donde quiera que concurrieran las mismas causas, se auian de seguir los

mismos effectos: y esperimentamos en este caso que el ayre es mas templado, quanto mas se apropinqua al centro del mundo, o ia sea en tierra llana, o ia en dobláda: si desde la mas vaxa tierra subimos vna gran cuesta, esperimentamos que sensiblemente va siendo mas frio el ayre, quanto mas alto subimos; y si en la cumbre de la cuesta, donde ya se siente el ayre intensamente frio, y seco; es la tierra llana por muchas leguas; quales son las llanadas de la provincia del Collao; en medio de la tierra llana sentimos el ayre tan frio, como en el remate de la cuesta. de donde se infiere que si la region del ayre mas vecina a la tierra fuese caliente por la reflexion de los rayos del sol; el ayre circunstante de las llanadas dichas avia de ser mas templado, que el que se esperimenta en lo ultimo de la cuesta, por donde a ellas se sube; y no lo es sino de la misma calidad, e intension de frio, que tenia al principio de las mismas llanadas; aunque este sosegado, y quieto sin soplar viento alguno.

Es prueba de templarse, y remitirse el frio del ayre con las exhalaciones, y vapores, el ser los tales humos, y vahos calientes; pues subiendo como suben, a lo alto mediante el calor del sol, aunque algunos sean de suyo frios, han de ser siquiera ab extrinseco, y accidentalmente

talmente caliente; como vemos el vaho que sale del agua caliente. Vemos tambien esperimentamos a cada paso menos frio quando el ayre esta turbio, y con nublados, que quando esta sereno, y el cielo raso. la qual esperiencia es comun, y general en todas partes: y principalmente en las sierras altas deste reyno del Peru. a la qual añadire otros dos particulares, que yo he observado. la primera es, que siendo toda la tierra de las provincias del collao tan fria, que muchos años se yelan los sembrados de quinua, y papas, que son los frutos que lleva: y participando de la misma frialdad, y temple la laguna de chucuito (de la qual dire en la segunda parte) en ciertas islas que ay dentro della nunca puede elarse lo que en ellas se siembra: del qual efecto no puedo alcançar sea otra la causa que los vapores que levanta el sol de la misma laguna. los quales como suben entorno de las islas que son pequeñas, juntandose encima dellas, por yrse esparciendo quanto mas alto suben; les hacen abrigo, y las vienen a rodear, y cubrir por todas partes en forma de pavellon, dejandolas abrigadas, y defendidas de los elados.

La otra esperiencia es que resiendo yo el año de mil y seiscientos y diez y seis en el pueblo de Iuli, que es de temple frio del segundo grado. le sierra, aviendo un dia granizado mucho, cayo elada sobre el granizo. por ser en tiempo de invierno, el mas frio, y seco del año: ad

uerti [illegible] de la siguiente forma [illegible]
[illegible] amontonado [illegible]
[illegible] donde no [illegible] allí [illegible]
a estancado como un monte [illegible]
Cercaneció el sol [illegible] todavia
a la sombra como antes, se yua derritiendo mui a priesa,
y [illegible] que podia ser la causa: noté me auia [illegible]
[illegible] cubierto el cielo de unas nubecillas notar-
[illegible] que en cubriendose de todo la actiuidad del sol: pero
sufficientes [illegible] rigor del frio, como se templaron,
y mediante su eficaz influencia que recibió el ayre, se de-
rritió el yelo, que tanto tiempo auia durado, a cau-
sa de auer estado el cielo mui claro, y despejado de nubes.

Los vapores que leuanta el sol de la tierra, y lugares humedos, unas veces los vemos subir a manera de humo, y otras no: a mi me ha sucedido engañarme algunas veces pensando auer fuego orilla de una laguna, por el mucho humo mui espeso, aunque blanco, que via de lejos subir hacia arriba, y llegando cerca no hallar nada. Suelense ver estos vahos por las mañanas, y mas particularmente en tierras frias. Estando yo residiendo en el sobredicho pueblo de Juli, como mirase un dia hacia el cielo, que cae sobre la laguna, obserue que una nubecilla mui pequeña, que se auia leuantado, estandose queda yua creciendo, y estendiendose por todo su rededor, hasta que vino a cubrir gran parte del cielo, sin que se

uiere [illegible] experimento; y que a [illegible] dud[illegible] [illegible] por [illegible] uinos [illegible] [illegible] Ayluten [illegible] condensar [illegible] [illegible] [illegible] vientos [illegible] [illegible] [illegible] caminando yo el año de mil y [illegible] [illegible] villa de [illegible] a las minas de Berenguela, antes de [illegible] de la [illegible] adverti que venian muchas nubes con movimiento [illegible] de la tierra caliente hacia la sierra, y en llegando al paraje donde yo estaua, que era en lo mas alto de la misma sierra, se deshacian, y desaparecian instantaneamente, de tal manera que si se fueran encubriendo [illegible] algun cuerpo opaco, que estubiera encima de mi cabeça. En la isla del puerto del Callao esperimentamos esto mismo mui frequentemente. Porque por encima, y a lo largo de su cumbre suelen correr de ordinario hacia el Norte nubes que en ella se forman, y al pasar por una quebrada que hace la isla antes de su remate, [illegible] desuaneciendo el viento sur, que alli sopla con fuerça [illegible]

Desde algunas tierras mui altas de la sierra del Peru, que caen sobre quebradas, y profundos valles, y sobre la tierra vaja de los lados de la cordillera general esperimentan algunas veces los que se hallan en las tales tierras, y a mi me lo han certificado los que lo han visto; que se

suelen armarse tempestades de aguaceros vivos sobre las dichas tierras hondas en la region de la sierra, que les cae mui inferior dellos, y assi ven las nubes, y tempestad co-mo de tal manera, que del lugar eminente, y ven las espal-das de las nubes: y los rayos que salen dellas, y suben para arriba a modo de cohetes voladores. de la qual esperiencia se saca no ser necessaria para que se engen-dren estas impresiones inflammadas: ni para que las nubes se resuelvan en lluvias la suprema re-gion del ayre, que ponen muchos filosofos mas ca-liente que la primera, y media: ni auer necessidad de distinguir, y señalar en el ayre estos grados, y regio-nes: pues en subiendo los vapores, y exalaciones has-ta topar la frialdad sufficiente para condensarse, no pasan mas arriba; siendo assi que el ayre que resta de alli para adelante es mucho mas frio como lo espe-rimentamos quando nos hallamos en lugares mas altos que las nubes, que cubren las tierras baxas del contorno.

De ser el ayre mas frio quanto mas alto, hallamos otra esperiencia; y es que en las tierras mui frias, por estar mui leuantadas del centro del mundo, quales son las provincias del Collao, suben mui poco arriba los va-pores para condensarse, y resolverse en agua. en que

uemos el adi ferencia, que quando ... mente, y con provecho delos sembrados, no se levantan las nu bes de encima delos cerros, sino que los tienen cubiertos de la mitad para arriba; y aveces mas, y menos: y las lluui as desta suerte alegran a los labradores, porque vienen man sas, y quietas, y sin ruido de truenos, y rayos: y sun mas mente de mas dura: y quando las nubes se levantan sobre los cerros, dejando libres, y desabiertas sus cumbres, las lluuias son impetuosas, con gran estruendo de truenos, y rayos: y lo mas ordinario es caer en estos torvellinos nie ue, o granizo: son las sobredichas tierras del collao mui sujetas a rayos, por ser, como esta dicho, mui altas; aun que de gran llanura: de donde se colige no ser tan cierto lo que algunos dicen; que en las torres altas, y montes en cumbrados caen mas frequentes rayos que en lo llano, a causa de venir ellos al soslayo, y culebreando: lo qual tengo para mi que no sucede sino por su altura, como es perimentamos en las dichas tierras llanas del collao, respeto de estar mui levantadas del centro del mundo, que son las mas combatidas de rayos de todo el hemisferio Antartico, y America meridional.

Acerca del neuar, y granizar es de advertir que no obs tante que en la tierra habitable de la sierra se levantan mas altas las nubes quando nieua que quando llueue. en los paramos inhabitables, como son las cumbres ne

uadas [illegible] general [illegible] tierra, respeto de ser inmensa su altura, no es necesario que las nubes suban mas que ellas para condensarse en nieve. y asi vemos por experiencia que las nubes se forjan ordinariamente encima dellas, de los vapores que saca el sol de la nieve de que estan cubiertas. de los quales comienza al principio a formarse una pequeña nube; que a manera de nie[bla] esta asentada sobre las tales cumbres, y en leuantarse dellas, va creciendo en breve espacio, y reventar do densa; quiebra en tempestad, y nieua; lo qual su[ce]de de ordinario mente pocas despues de medio dia. en los paramos deste reyno suele aueces caer la nieue no en copos grandes, como es la que cae en las tierras templadas, sino tan menuda, y sutil como harina, de suerte que no parece quando asi nieua, sino que las nubes estan cerniendo harina.

el granizo es mas general que la nieue, pues en tierras templadas donde nunca nieua sino mui raras veces, suele granizar mui frequentemente, y hacer grando [da]ño quando el granizo es crecido, destruyendo el esquil[mo] de las viñas, y otros frutos. y generalmente el granizo que cae en estas tierras templadas suele ser mas grueso que el que cae en los paramos, y sierras frias; como se experimenta en los valles de la diocesi de los charcas.

qual era la materia delos vientos queda ya dicho enel capitu
lo antes deste: los quales suelen tomar mucho de la calidad
delas tierras, y mares por donde pasan. los que soplan or
dinaria mente en lo que desta tierra cae dentro delos tro
picos, y Torrida zona, unos son comunes, y generales to
do el año en las costas dela mar, y otros en la tierra aden
tro: en la mar, y sus costas corren mas frequente mente
vientos orientales, particular mente de mar en fuera,
alos quales llamamos Brisas, y son mui fauora
bles para nauegar desde europa a esta tierra, y des
de aqui ala China, e India oriental, y de alli boluer
a europa: porque andan siempre rodeando el mun
do de Oriente a Poniente, en que parece siguen el
mouimiento diurno delos cielos. en las tierras ma
ritimas son casi continuos el Austro, y el Norte, uno
en unas costas, y otro en otras. en todas las costas deste
reyno del Peru es mas frequente todo el año el prime
ro, que llamamos sur. y algunas veces que este cesa, sue
le correr el Norte: lo qual quando acaece las mas veces
es de noche, y por las mañanas, y en leuantandose ha
cia medio dia el sur, lo de tierra.

en las costas del hemisferio setentrional es mas
frequente el Norte: y entre estos dos vientos esperimen

como [illegible] en el viento Sur
que en su hemisferio Austral, que es su patria, es
muy manso, sereno, y regalado; y en pasando de la li-
nea equinoctial, y entrando en el hemisferio septen-
trional es tempestuoso, y caliente. Y por el contrario
el viento Norte en su hemisferio Artico es fresco,
y en pasando sus limites y entrando en el otro he-
misferio es caliente, de manera que suele templar la
frialdad que siempre tiene la costa de la mar de
Chacota. Y en el Sur en su hemisferio es muy salu-
dable, y en el otro enfermo: y el Norte asimismo en
su region setentrional es sano; y en el otro del Sur
tan enfermo que destempla los cuerpos, y causa do-
lores de cabeça: demas desto el Norte en su hemis-
ferio, particularmente en la mar del Norte, suele
ser tan violento y furioso, que causa lastimosas
tempestades, y naufragios; por lo qual se ven obligadas
las flotas de la nueva españa a invernar en el puer-
to de la Veracruz desde setiembre hasta febrero,
que son los meses en que reynan los Nortes en aque-
llas costas, y aun dentro del mismo puerto son
menester las naos buenas amarras para defender-
se de su furia; mas en pasando de la linea equino-
cial al otro hemisferio Antartico, es tan apacible

to, y remito por todo el distrito de la Torrida zona, y as
ta pasar el tropico de capricornio. ventar en la zona
templada. a donde recobrando sus primeros alientos,
causa grandes tempestades en la costa de chile; si bi
en no tan deshechas como las que levanta en la mar
del Norte. demas de lo qual, aunque como he dicho, este
viento Norte en la costa de la mar del sur es desabri
do, y enfermo; con todo eso en algunas provincias
mediterraneas es saludable, como experimentan
los moradores de la ciudad de Guanuco diocesi de lima
a donde en llegando el medio dia comienza a soplar
con fuerça, y refresca, y vivifica la gente.

en las costas de la nueva españa de la mar del sur
en tiempo de lluvias, desde Mayo hasta setiem
bre, es mas tempestuoso el viento: el qual se engen
dra de los vapores que a modo de nubes lanzan los
muchos volcanes que ay en aquellas costas. y tienen
tanta esperiencia dello los pilotos, que navegando yo
por la costa de Nicaragua, y viendo salir tan es
pesas nubes de los dichos volcanes con admiracion
mia, me dezia el piloto que a la tarde veriamos el
efecto de aquellas nubes; y era asi que hazia las qua
tro se veian unos furiosos vientos, que si duraran
mucho causaran mas peligrosas tormentas:

[illegible] mar a [illegible] [illegible],
[illegible] [illegible]
ma el viento, y la mar se agita [illegible] con [illegible]
[illegible] [illegible] vezes y
[illegible] como la borrasca [illegible].

En algunas partes son no menos tempestuosos los vendavales que corren de Poniente a Oriente. Navegando yo de Cartagena a Puerto Velo en una fragata pequeña el año de mil y quinientos y noventa y siete, levanto un vendaval tan recia tormenta en el parage de Nombre de Dios, que nos obligo a correr a popa, hasta hallar el abrigo de unas isletas, adonde nos detuvimos ocho dias que duro la tormenta.

En la tierra adentro apartada del mar no suele aver vientos tan fijos como en las costas, sino que soplan de todas partes, señaladamente de donde se arman las lluvias, y tempestades, que suelen venir con vientos no menos violentos que en la mar: cada pueblo tiene ya observado de que parte le vienen los vientos, y aguaceros.

No havian los indios distincion entre el elemento del ayre, y los vientos; ni tenian mas que un nombre para significar ayre, y vientos, que es, Guai [illegible]

la lengua quichua; y Taa, en la Aymara, que son las dos generales deste reyno del Peru. Ni distinguian la variedad que ay de vientos respeto de las partes principales del mundo, y rumbos de la aguja de marear. Ni menos cuidaron de especular las causas de que proceden; ni alcançaron a conocer las causas de las lluvias, rayos, y demas impresiones del ayre; sino que tenian acerca destas cosas mil fabulas, y patrañas. aprovechavanse de los vientos para solos dos usos, y ministerios: el primero para sus navegaciones, y esto en pocas partes: porque no todas sus embarcaciones eran de vela, sino de solos remos. y el segundo para las fundiciones de plata, y otros metales, que sacavan. Porque como careciar de fuelles, y asoplos era mui gran trabajo fundir los metales, los ponian en las laderas de los cerros en braseros con carbon encendido, y el viento lo derretia.

cap. 12. Del elemento del agua.

es el agua naturalmente pesada, aunque no tanto como la tierra; fria, y humeda: y esta repartida en mares, lagos, poços, fuentes, y rios. es la mar el lugar adonde hizo el criador se retirasen, y recogiesen las aguas, que al principio del mundo cubrian la tierra: la qual no esta a un lado del mundo, y a otro la tierra

descubierta [illegible] por todas partes, y unirse [illegible] una, y
tierra [illegible] del [illegible] con bastio dexandose ele-
mentos [illegible] atravesados por igual, haciendo la mar
en [illegible] muchas [illegible] en sus senos, y brazos: y salien
do la tierra la mar afuera por muchas partes con sus par
tas bromontorios, islas, y beninsulas; paraque deste
modo toda la tierra descubierta quedase por todas par
tes vecina a la mar, y gozase de sus commodidades, y riquezas;
y los vientos, y marareas la refrescasen; y fuese regada con
las lluvias, que de sus aguas se originan.

es la mar el principio, fin, y paradero de todas las a-
guas: porque della sale toda la de los rios, y fuentes, y a
ella como a su centro vuelven a parar. de forma que
aunque son innumerables los rios que en la mar en
tran, y algunos de grandeza prodigiosa, como en esta
obra veremos; ella no crece, ni rebosa, porque tanto
quanta recibe, torna a embiar de si en vapores, que
por toda su superficie levanta siempre la virtud del
sol, y de los otros astros: al modo que mediante el
calor del fuego suben los vapores de los liquores, que
se destilan por alquitara. y estos vapores que suben de
la mar se convierten en lluvias; con las quales crecen
los rios, y humedecida la tierra engendra en sus se
nos, y poros el agua, que manan las fuentes. de don
de nace que las tierras mui lluviosas son abundanti
simas de manantiales, y lagos, como sucede en

la condicion general de terreno de la [illegible] agua por
la mucha agua que recibe del cielo, estando todas partes
brotando fuentes y puquios: y en ellas tienen su naci
miento todos los rios que desta America Austral co
rren a la mar del Norte, y del sur. y el tiempo que
llueve dondequiera brotan las fuentes mas cantidad
de agua que en el tiempo enjuto. y al paso que las lluvias
son mas copiosas, o escasas, lo son tambien las fuen
tes. como por el contrario vemos que las tierras, don
de nunca llueve, carecen de todo punto de manan
tiales; como acaece en estos llanos del Peru que res
peto de carecer de riego del cielo no nacen fuentes en
ellos, sino es junto a los rios en los valles que se culti
uan, y riegan: la qual agua es la que se trasmina de
los mismos rios, y de la con que se riegan las heredades.

Yten esperimentamos que en tiempo de las garuas,
de que en su lugar se tratara, en las lomas que con ellas
se riegan suelen nacer puquios, y fuentes; y pasadas
las garuas se secan del todo. si bien es verdad que en
las partes, y tiempos que aquel rocio es mas abundan
te, suelen durar mas tiempo estas fuentes. Pero lo res
tante de los llanos, donde no alcanza esta lluvia, es
tierra tan seca, que jamas brotan fuentes, y por falta
de agua esta totalmente inutil, y yerma de hombres,
y animales.

Damos nombre de Oceano a todo el mar en general, y par
ticularmente a aquel pielago anchuroso, y estendido, que con sus pro
fundos golfos ciñe, y rodea todas las partes del mundo:
y a diferencia del llamamos mar mediterraneo aquel
brazo del Oceano, que rompiendo por entre Europa, y
Africa por el estrecho de Gibraltar, se mete la tierra aden
tro hasta bañar las costas de Asia. dejados aora apar
te los varios golfos, y senos, en que se divide, y parte el
oceano; la division mas comun, y conocida en este tiem
po es la que del se hace en mar del Norte, y del sur. la
qual, puesto caso, que conforme a cosmografia se avia
de hacer por la linea equinocial: de manera que toda
la parte de mar, que cae en el hemisferio Artico, se
nombrase del Norte; y el del sur la de el otro hemis
ferio Antartico. no la parten por este circulo los Geogra
fos, e historiadores; sino de suerte que gran pedazo
del mar que cae en aquel hemisferio, se quenta por
mar del sur: y por el contrario muchos espacios com
prehendidos en este hemisferio Austral, entran en
el que se denomina mar del Norte. y como no ay ra
ya fixa, que señale los limites de cada uno dellos ma
res: unos los suelen alargar y estrechar otros. el modo
mas usado como aora se hace esta division es este: que to
do el mar que cae al occidente de la America, y corre
desde sus playas la vuelta del Poniente hasta las

las Filipinas, llamamos mar del Sur, y [illegible]
[illegible] mar [illegible] Pacifico: asi
el que baña las costas de tierra firme, y de la nueva espa-
ña, y el que corresponde por aquel paralelo hasta las sobredi-
chas Filipinas: y a todo el resto del Oceano, que cae al Ori-
ente de la misma America, y desde ella corre hacia el
Oriente nombramos mar del Norte, no embargante
que entra en el gran parte de mar deste hemisferio Aus-
tral, como es el que ciñe la tierra del Brasil, y demas
costas orientales de la America hasta los estrechos de
Magallanes, y de San Vicente, por donde se juntan,
y comunican estos dos mares del Norte, y del Sur.

En las costas desta mar del sur esperimentamos que
sus crecientes, y menguantes son mui desiguales: por-
que en las costas de tierra firme, y Nicaragua crece, y men-
gua la mar quatro o cinco braças en alto; y en esta costa del
Peru es tan poca su creciente, que apenas se echa de ver,
porque no deve de llegar a media braça. y en estos flu-
xos, y reflujos no se halla en todas partes tan cabal
la quenta, y correspondencia al movimiento de la luna,
que ponen los que desto han escrito en Europa, guiados
por la esperiencia, que alla se tiene.

Y ten hallamos en estos mares de Indias grandi feren-
cia, y variedad de qualidades en los golfos que caen en
un mismo clima, como se esperimenta en esta costa del
Peru, donde esta el agua de la mar tan fria todo el año

que apenas se puede nadar, siendo la de otras partes del mis
mo mar, y clima tan templada que participa mas de calor
que de frialdad. demas desto casi todo el año es tan continua
la corriente que la mar desta misma costa tiene de la parte
del sur hacia la del Norte, que con sola ella casi en calma
se hace viage hacia el setentrion: y por el contrario es tar
trauajosa la nauegacion hacia el medio dia, que en me
nos de docientas leguas que ay del puerto de Payta al de le
callao suelen tardarse las naos aveces cinco, y seis meses;
no siendo camino de mas de seis a siete dias del callao
a Payta. y lo mismo se esperimenta en la costa de la
nueva españa de la mar del Norte, que perpetua
mente corren las aguas hacia el setentrion, como se ve
en la canal de Bahama.

cosa es mui digna de reparar que siendo tan pujantes
las crecientes de los rios en esta costa del Peru de verano,
que es el tiempo en que llueue en la sierra, desde Otubre
hasta Marzo; y menguando tanto estos mismos rios
por el inuierno, que muchos se secan antes de llegar a
la mar: con todo eso no haga mudanza alguna la mar
en crecer mas en un tiempo que en otro, sino que siempre
se esta en un ser. inquiriendo yo la causa de un efecto tar
admirable, halle que lo es la disposicion tan ordena
da conque compaso dios las aguas de los rios, que alimer
tan la mar, para que jamas le faltase el alimento com
petente. y es que asi como en esta costa del sur son las cre

cientes de los rios, de Verano, y los menguantes de Invierno; asi tambien lo son en el otro hemisferio Artico, y costas dela nueva españa; pero encontrarios meses: de manera que quando en esta costa del Peru corren mas crecidos los rios por los meses de otubre, noviembre, diciembre, enero, febrero, y Marzo; entonces en la otra costa es el invierno, y tiempo enjuto. y al contrario quando en aquellas costas dela nueva españa es verano, y crecen los rios; en estas del sur es invierno, y cesa la creciente delos rios: y asi compensandose las aguas del un hemisferio con las del otro, viene la mar a recebir igual cantidad de agua a todos tiempos, para no crecer, ni enflaquecer.

De la naturaleza, y propiedades delas particulares fuentes, rios, y Lagos, que hallamos en este nuevo mundo, se trata ra en la segunda, y tercera parte desta historia. solo me parecio notar aqui dos cosas que he obseruado en la parte delas Indias, que se comprehende en la Torrida zona. la una es que en la tierra adentro se hallan mui pocos pozos de agua salobre, sino que casi todos quantos se cauan son de agua dulce, y buena de beber. La otra es que no se visto la diferencia que en españa se halla en las fuentes, y pozos con las mudanças delos tiempos de invierno, y verano: esto es que de invierno mane el agua caliente, y fria de verano; sino que a todos tiempos se halla de una manera:

donde se recogia [illegible] de verano
y donde [illegible]

[illegible] los indios deste reyno: y al
mar, mamacocha, que quiere decir la madre laguna. Por
que a toda suerte de lagunas, charcos, estanques, y albercas
llaman con este mismo nombre, cocha. y al amar por ser la
mayor de las lagunas; y como madre, y reyna de todas, le
dan el sobredicho nombre. No alcançaron a conocer la
grandeça, disposicion, y figura de los mares: porque sus
nauegaciones eran muy cortas, y siempre costa a costa, sin
engolfarse, ni perder la tierra de vista. Tampoco tubie
ron uso de maquinas, que mouiese el agua corriente,
como es todo genero de molinos, y ruedas. ni atinaron
a inuentar norias, ni alguna suerte de ruedas, para
sacar el agua de poços; orios: menos supieron condu
cir el agua encañada por arcaduces, y apremiarla a que
subiese para arriba: porque no dieron en la inuen
cion de arcaduces de barro cocido, ni de metal. y aun
que hicieron acequias de targea, labradas curiosamente,
por donde encaminauan el agua a sus pueblos, y pala
cios de sus reyes, como carecian de la mezcla del yeso
que, que resistiese al agua, no la podian lleuar apretada,
ni apremiarla a que subiese en alto; y asi donde se
hallan semejantes acequias, van con su corriente,

y declinacion, y en que el agua esta holgada.

Cap. 13. Del elemento de la tierra.

El elemento de la tierra, como el mas pesado de todos, ocupa el infimo lugar, y centro del mundo. es de su naturaleça seco, y frio, y siendo los cielos superiores, el tras-parentes, o diafanos, el es un cuerpo obscuro, y opaco, que no puede trasluzirse. esta la tierra quieta, e immoble por causa de su natural gravedad, y peso: y ella, y el elemento del agua forman un globo perfectamente redondo, que por todas partes esta como suspenso, rodeado del ayre, e igualmente distante del cielo. asy lo ensenan los philosophos, y el fundamento de su quietud y estribo no son otros que los que señala el santo Iob en aquellas palabras: qui appendit terram super
Iob. c. 26. nihilum: que puso Dios el globo de la tierra en medio del universo, y alli la tiene fixa, e inmoble, sin estribar en otro cuerpo. porque el basta para que se le fixe su natural peso, e inclinacion con que apetece el lugar mas baxo, y apartado del cielo. la qual inclinacion
Ps. 103. es significada en aquellas palabras del Profeta: fundasti terram super stabilitatem suam, non inclinabitur in seculum seculi. y con ella esta tan quieta, y estable, que jamas se inclinara a una parte ni a otra; porque fuera esto moverse contra su propia naturaleça.

no hace contra la redondez deste globo el estar la tierra descubierta de agua mas alta que la mar, y tener unas partes levantadas en altas sierras, y montes; y otras vaxas, y hundidas en valles, y vegas. Porque estos altibaxos en tan grande cuerpo esferico son de tan poca monta, como en una mui grande bola aforrada de cordoban, el grano para fuera, lo serian las partes sobresalientes, y hundidas que se muestran en el grano, que no le quitarian su redondez: puesto caso, que no seria tan perfecta en rigor de mathematicos, como si la superficie de la tal bola fuera lisa. Lo mismo pasa en este globo del mundo, que mas perfecta redondez matematica tubiera, si carecicra de los altibaxos que tiene la tierra, y fuera su superficie tan parexa, que todas las lineas que del centro se sacaran fueran iguales; qual era la redondez con que fue criada. Pero convino para el fin que la hizo el señor que tubiera sierras, y valles por las utilidades que desta desigualdad se recive en el universo.

Porque dexada aparte la hermosura, y ornato que le acarrean las encumbradas sierras: dellas principalmente proviene la diversidad de temples, que esperimentamos en un mismo clima, que tan necesarios para la produccion de las plantas, y animales de distintas naturalezas: en ellas tienen su nacimiento los rios, que deciendo a la mar fertilizan de camino las vegas, y valles,

por donde pasar: ellas crian las canteras, y minera[s] de me-
tales: en ellas se halla la habitacion mas sana, y conveniente
para la vida humana: son el muro, y defensa, con que nos am-
paramos de la furia de los vientos, de las avenidas, y crecientes
de los rios: y finalmente por el beneficio de las sierras goza-
mos de otros mil provechos: quanto mas que como esta dicho, no
estorva su desigualdad a la redondez del Universo, como
nos lo muestra la esperiencia en los eclipses de la luna, don-
de vemos la sombra de la tierra perfectamente redonda,
sin que la altura de las sierras sea parte para variar su
figura. Verdad es que el agua de la mar es mas perfecta-
mente esferica que la superficie de la tierra: porque respe-
to de ser cuerpo liquido, se estiende por parejo, y queda su su-
perficie igualmente distante del centro del mundo.

Tiene de ambito este globo compuesto de agua, y tierra
trecientos y sesenta grados, que por circulo mayor hacen
seis mil y trecientas leguas. hasta aora no se ha podido
averiguar la proporcion que tiene la superficie del agua con
la de la tierra, que esta descubierta della, y qual de los dos ele-
mentos ocupe mayor parte deste globo terrestre; a causa de
la poca noticia que se tiene de la parte del, que cae de baxo de
los polos en las zonas eladas. pero hablando de lo que esta
mas sabido, hallamos que la torrida zona tiene mas su-
perficie de agua que de tierra enxuta, y habitable. y en este
hemisferio Austral, por las navegaciones que en nuestros
tiempos se han hecho, asi en la mar del Norte, como en
la del sur, parece tener ocupada la mayor parte el oceano.

Mas si conferimos estos dos elementos respecto de sus cantidades, no ay duda ninguna, sino que excede la tierra al agua de manera que si se juntaran, y amontonaran en un lugar todas las aguas de los rios, fuentes, lagos, y mares no hicieran tan grande cuerpo ni con mucho como el elemento de la tierra. porque se halla por esperiencia en los mares que se navegan, que los mas hondos apenas llega su profundidad a dos o tres millas: y si los marineros dicen que no hallan fondo en alta mar, es porque las mas largas sondas que llevan, no tienen de largo una milla: que los que por curiosidad han sondado algunos golfos muy profundos, han hallado la esperiencia que he dicho.

cap. 14. de la division de la tierra.

Los Geografos antiguos dividieron toda la tierra descubierta de agua, de que tenian noticia, en tres partes principales, que son Europa, Asia, y Africa. mas luego que se descubrieron estas Indias occidentales, se pusieron por quarta parte del universo con nombre de America: y como las navegaciones modernas se vayan siempre alargando mas cada dia, han venido a hallar en este hemisferio Antartico otra gran parte de tierra separada de la America, y mucho mas de las otras tres partes antiguas; la qual con justo titulo se puede reputar por quinta parte del mundo, y por tal siento que se deve poner con nombre de tierra Austral; a causa de comprehenderse toda ella, y sus islas adjacentes, que

son muchas, dentro deste hemisferio Meridional. La primera parte por donde se descubrio esta tierra, es la nueua guinea, que cae al Poniente de la America: la qual hallo el capitan Aluaro de saauedra Ceron voluiendo a la nueua españa del viage que hizo a las islas del Maluco el año de mil y quinientos y veyntisiete por orden del Marques del valle don Hernando Cortes. dieronle nombre de nueua guinea porque se asemeja en su disposicion, y calidades, y aun en el color de sus habitadores a las costas de guinea:~

Demas desto en la nauegacion que hacen los Portugueses a la India Oriental por su derrota, y demarcacion del Oriente, desuiandose a veces mucho del cabo de Buena esperança, descubren hacia el polo Antartico una costa de tierra no conocida, que se presume ser parte desta. item la punta de tierra, que forma el estrecho de san Vicente o de Mayre, es la postrera que se ha hallado, y la mas cercana a la America, la qual esta en altura de cinquenta y cinco grados y medio: la que corresponde al cabo de Buena esperança en quarenta y ocho, o cinquenta grados; y la costa de la nueua guinea, que mas se acerca a la linea equinocial, esta della dos grados y tres quartos; de suerte que por ninguna parte toca esta tierra en la linea equinocial, ni hemisferio setentrional.

De qualquiera parte que della se nauegue se topa mui grande numero de islas adjacentes a sus costas, mayor

mente por la mar del sur mucha, de ellas se han rodeado en torno, otras por solo avistado sin acabarse de averiguar si son islas, o partes de tierra firme. muy grandes son las conjeturas que ay de que toda es tierra firme continuada, aunque cercada de mar por todas partes, que desde el estrecho de san Viçente corre la buelta del Oriente hasta el parage del cabo de Buena esperanza, y por el Poniente hasta la nueva Guinea; que verdaderamente si ella es tierra continuada, que por diversas partes esta reconocida, ocupa tan grande porcion del orbe como qualquiera de las otras quatro. y si es tierra descontinuada, consta de grandisimas islas, como se sabe por la noticia que han traido los que deste reyno del Peru han ydo varias veces a su descubrimiento.

De estas cinco partes del mundo las tres primeras estan entre si continuadas; la quinta, como queda dicho, no se continua con ninguna de las otras; y se prueba sera asi con evidencia por las navegaciones que se han hecho rodeando el mundo de Oriente a Poniente, en que se va dexando esta tierra a mano izquierda. de la America se ha dudado siempre si esta trabada con Asia, no embargante que los Geografos en los mapas, y cartas de marear la pintan apartada della con un estrecho de mar, que llaman de Anian; en que dan a entender que realmente esta apartada mediante aquel estrecho braço de mar. Pero como el conocimiento de las tierras, y mares se va de cada dia adelantando con nuevas esperiencias, que los hombres hacen, tiento por mas verisimil que esta America esta asida, o continua

da con Asia: y el motiuo que tengo para juzgarlo assi es el
testimonio de un hombre insigne cosmographo de nacion
Portugues llamado N. de Mora; que por mandado de su
Magestad, para cierta diligencia importante, que luego dire,
rodeo dos veces el mundo por mitades. la primera nauegan
do desde españa a la china por el hemisferio Oriental;
y desde alli volviendo a españa por el mismo camino. y la
segunda haciendo viage a la misma china por el hemisfe
rio occidental, y demarcacion de Castilla. este segundo via
ge hico por los años de mil y seiscientos y treynta y tres a tre
ynta y cinco. residia yo en Mexico quando el llegó de es
paña, y le hospedamos en la casa profesa de la compañia
de Jesus de aquella ciudad, porque traya una carta de nuestro
padre general para que lo hospedasemos en nuestras casas:
y asi tube yo lugar de comunicarle a yda y vuelta.

Pues quando volvio de la china, y puerto de Macan,
traya hecho un mapa general de todo el mundo, y como repa
rase yo en que ponia la America continuada con la Asia,
y se lo aduirtiese, me respondio que lo avia hecho por consejo
de los padres de la compañia de Jesus de Macan, que avian
estado en la Tartaria que confina con el Japon trabajan
do en la conuersion de aquellos gentiles: porque ellos tacha
uan a los padres que les predicauan, diciendoles que como pre
sumian enseñarles las cosas del cielo, si ignorauan las
de la tierra. lo qual decian porque nuestros mapas pintan

la America separada de la Asia; la qual ponen los dichos Tartaros continuada en sus cartas de marear, y afirman que lo esta: y le pidieron los padres de la compañia que residen en Macan al sobredicho Mora que avisase en Europa que en los mapas que en adelante se hiciesen, no apartasen la Asia de la America, pues estavan asidas la una con la otra.

la diligencia que vino a hacer este hombre en estas navegaciones, fue hallar modo como se pudiesen contar los grados de longitud en las navegaciones que se hacen de oriente a Poniente con la facilidad, y certeça, que se alcançan los grados de latitud pesando el sol con el astrolabio. y realmente parece que salio con su traça, segun la demostracion que hiço un dia a las doce del medio dia en nuestra casa delante de todos los religiosos, que alli estavamos. de la qual traça me parecio dar aqui esta breve noticia, por no aver hasta aora salido a luz, y por si acaso no saliere, se tenga alguna noticia della. consistia esta invencion en saber tomar cada dia el meridiano, y por el sacar lo que la aguja de marear nordestea en el discurso de la navegacion de Oriente a Poniente, o al contrario. Para lo qual dixo el autor deste arbitrio, que se ha de dividir el mundo con dos meridianos que se crucen por los polos en quatro quartos de noventa grados cada uno. y que avia hallado por experiencia, que en estos meridianos, que parten el mundo en quatro quartos, se ajusta la aguja con el polo: y que pasando de un meridiano a otro, va la

aguja nordesteando, y apartandose del polo hasta llegar a la
mitad de la distancia, que esta un meridiano de otro; hallo
la qual distancia conforme a cuerdo bien los grados que se dista
q[ue] se apartava la aguja, serian veynte, o mas o menos.
y que desde alli se tornava la aguja acercando al polo, tan
tomas quanto mas se va acercando al otro meridiano: y en
llegando a el, se vuelve a ajustar con el polo. como pongo exem
plo, en el meridiano de los terceros se ajusta la aguja
con el polo, y navegando desde alli para el Poniente, y nue
va españa esperimento el autor esta diferencia de la aguja
de marcar, y que se volvio a endereçar al polo quando
llego al puerto de Acapulco. Por donde entendio que por
alli cortava el mundo el otro meridiano; y assi lo tenia seña
lado en su nuevo mapa. el qual meridiano corria desde
Acapulco por Palestina, y pasava por la ciudad de Geruso
len. y esta misma mudança de la aguja esperimento en
las otras tres quartas del mundo. de donde coligio que se al
cançava a conocer la distancia de Oriente a Poniente en qual
quier dia, sabidos los grados que nordestea la aguja. Para
sacar el meridiano cada dia en mar y tierra avia hecho un
instrumento de cobre muy artifiçioso, y que le costo mucho
tiempo y dinero: constava de dos medios globos, que juntos ha
zian una bola redonda tan grande como una botija; mas no
los cerrava para usar dellos en este ministerio, sino que es
tavan asidos uno con otro con un gonce, o visagra; y ambos

ceros por de dentro de muchas lineas, en las quales el sol entran-
do por un pequeño ~~de tierra media globo~~ agujero de un medio
globo, se notava quel otro el meridiano: y con el ci instrument
se vio aquel dia que en mi presencia, hizo la demostracion, lo que
la aguja de marcar estava en Mexico apartada del polo,
y meridiano de Acapulco, que eran dos grados.

cap. 15. de europa.

es Europa la menor de la quatro partes en que se divide el
mundo, pero la mas noble, y abundante, y como tal
cria los hombres mas aventajados en valor, y es fuer-
ços que los de las otras quatro. contiene muchas regiones,
reynos, islas, y provincias como son españa, francia,
Ingalaterra, Italia, Alemania, Ungria, Transilua-
nia, escandia, Polonia, Rusia, Valaquia, Moscovia,
esclavonia, Albania, Bosna, servia, Vulgaria,
Macedonia, Grecia, y Tracia.

españa es la parte mas occidental, de la qual por ser
mi patria, daremos clara noticia que de las otras regiones.
Tiene de circunferencia seiscientas y treynta y quatro le-
guas, de las quales quitadas ochenta que tiene de tierra
pegada con francia, todo lo demas cerca la mar. esta tan
poblada, que entre ciudades, villas, y lugares tiene vey-
te y seis mil pueblos: sesenta y siete obispados, y Arçobis-
pados: sesenta y nueve iglesias catedrales: y mas de

cientos titulos de duques, Marqueses, y condes; sin otros muchos señores de vasallos sin titulo. dividieron la los Romanos primeramente en dos partes, en España citerior, y Ulterior: en la primera se comprehendia todo lo que cae del rio Ebro hacia Italia: y en la segunda lo restante de España. despues la partieron en tres partes, Betica, Lusitania, y Tarraconense. al presente la dividimos en tres reynos, que son Castilla, Aragon, y Portugal, respeto de ser tres las republicas, y fueros distintos, por donde se goviernan: sin embargo de que en cada una dellas coronas, y reynos se incluyen otros muchos.

la corona de Castilla comprehende ellos diez reynos, el propiamente llamado Castilla, el de Leon, Galicia, Navarra, Toledo, Murcia, Sevilla, Granada, Cordoba, y Jaen. en los quales se quentan treynta y quatro obispados, y dellos son Arçobispados los cinco, el de Toledo, Sevilla, Santiago, Burgos, y Granada: treynta y seis iglesias catedrales: cinquenta y dos colegiales; y muchas Abadias. quince mil y ochocientas y quarenta pilas baptismales. diez y siete mil y trecientos y veynticinco pueblos, entre ciudades, villas, y aldeas. ciento y dos governaciones, y corregimientos, sin los estados de los señores de vasallos, que son muchisimos.

la corona de Aragon abraça quatro reynos, Aragon, Valencia; cataluña, y Mallorca, en que ay veynte obispados, de los quales son tres Arçobispados, Çaragoça, Valencia, y Tarragona: siete iglesias colegiales: cinco mil y setenta y seis pueblos, y tres mil y quinientas y veynte tres parro

quiot...

En la corona de Portugal se incluyen dos reynos, el de Portugal, y el de el Algarbe; seis provincias; veyntisiete corregimientos, trece obispados, que los tres son Arcobispados, los de lisboa, Braga, y ebora: siete iglesias colegiales: tres mil y seis cientas y veyntiseis pilas bautismales: seiscientas y cinquenta y ocho ciudades, y villas; y con los lugares, y aldeas llegan a tres mil y seiscientos pueblos.

La segunda provincia de europa es francia, cuyos terminos eran antiguamente mas estendidos que aora: porque en ellos entrauan flandes, saboya, y otras grandes provincias, que al presente no pertenecen a la corona de francia. Las que aora comprehende son las siguientes; Picardia, Normandia, Bretaña, francia, campaña, Borgoña, Albernia, delfinado, Provenza, lenguadoque, Bria, Beosa, Turena, Anjou, Poytu, santoña, y Berri en que ay treynta mil pueblos, catorce Arcobispados, y cien obispados. en una numeracion que se hizo en tiempo de Carlos nono se hallo que el numero de los vecinos, y moradores deste reyno pasaua de quince millones.

Estas tres provincias, condado de Borgoña, saboya, y Aviñon, que se comprehenden en el nombre de francia, no estan sugetas a su corona: el condado de Borgoña es aora de la corona de españa, tiene ochocientos pueblos, nouenta millas de largo, y sesenta de ancho: dividese en tres regiones, o prouincias, en la superior, inferior, y de Dole. La cabeça

de la superior es la ciudad de Gray: de la inferior la ciudad de salins, o salinas: y de la de Lasaña, la ciudad de Dole, la qual tiene iglesia catedral, y universidad, reside en ella la real Audiencia, y es cabeça de todo el condado. Cae en esta tercera provincia Bisançon, que es ciudad imperial, y tiene iglesia Arçobispal: de manera que tiene este condado al Arçobispo de Bisançon, y dos obispados, el de Dole, y el de Losana.

El ducado de saboya tiene señor propio, que no reconoce superioridad al rey de francia; el qual es tambien Principe del Piamonte: y en su señorio se comprehenden estos estados: ducado de saboya, condado de Ginebra, Marquesado de susa, condado de Moriana, y otros señorios: las ciudades de Chamberi, y Tarantasia, que son Arçobispales, y otras quatro o cinco episcopales.

El estado de Auiñon, que es parte de la Provencia, pertenece al Papa con titulo de condado de Venuxino, o de venaisin, cuya cabeça es la ciudad de Auiñon, que muchos años fue silla de los sumos Pontifices: tiene iglesia Arçobispal; y en el districto deste condado ay otras tres ciudades episcopales.

Con nombre de ingalaterra comprehendemos las islas, que antiguamente se llamauan de Bretaña, que son la de ingalaterra, y la de irlanda; y van puestas aqui por ser adjacentes a Europa. la de ingalaterra se diuide en dos reynos, en el de ingalaterra, y en el de escocia, que oy estan unidos en uno

corona con la isla de irlanda. el reyno de ingalaterra esta repartido en sesenta y quatro condados; tiene dos arcobispados, y veyntisiete obispados: y quando florecia en el la religion catolica tenia nueve mil y setecientas y veynticinco parroquias. y censequentan en el pueblos principales con sus ferias, y mercados seiscientos y quarenta y uno; castillos ciento y ochenta y seis; rios quinientos y cinquenta y quatro, y novecientas y cinquenta y seis puentes.

el reyno de escocia tiene dos arcobispados, y trece obispados; es de tierra mas doblada, fria, y menos poblada que el de ingalaterra. entorno desta isla ay otras muchas pequeñas, ciento y quarenta y cinco dellas estan pobladas, y las demas son de rocas, y peñascos.

la isla de irlanda es larga trecientas millas, y ancha ciento: tiene quatro Arcobispados, y veyntiocho obispados. el primado de toda la isla es el Arcobispo Armacano. muchos autores llaman a esta isla Hibernia.

Italia ha sido siempre la provincia mas nombrada de europa, asi por aver sido en los tiempos pasados cabeca del mayor de los imperios que conocio el mundo; como por serlo aora del de la iglesia de cristo señor nuestro. tiene de largo setecientas y veynte millas; y de ancho por donde mas quatrocientas y diez; y por donde menos ciento y setenta y una. trecientas ciudades episcopales; catorce universidades. y toda ella se divide en estas regiones, o provincias; ribera de genova,

Toscana, o Tuscia, campaña de Roma, ducado de espoleto, Marca de Ancona, Romania, dominio Veneto, Piamonte, friuli, istria, lombardia, Reyno de Napoles, y las islas de sicilia, Cerdeña, y Corcega.

La campaña de Roma es la prouincia mas celebre de Italia, por auer comencado della el imperio Romano, y tener en sus terminos la ciudad de Roma cabeca del mundo, la qual fue fundada setecientos y cinquenta y un años antes del nacimiento de nuestro saluador Jesuchristo. en tiempo de Plinio tenian de ambito sus muros veynte millas, no contando los arrabales. tiene dentro de si cinco iglesias Patriarcales, que son San Juan de letran, san Pedro, san Pablo intramuros, santa Maria la mayor, y san lorenco; a los quales estan señalados ocho obispos, y el supremo dellos es el summo Pontifice.

Alemania es la mayor, y mas populosa prouincia de europa; diuidese en Alemania la alta, y la vaxa; en esta segunda se contienen los estados de flandes, que son diez y siete señorios, quatro ducados, que son Brabante, linburg, Lucemburg, y Geldres: siete condados, conuiene a saber, flandes, Artois, Henao, Holanda, zelanda, Namur, y zutfen. cinco señorias, Groeningen, Malinas, Utrec, Ouerisel, y frisa; y el Marquesado del sacro imperio. comprehenden dozientas y ocho ciudades muradas, ciento y cinquenta pueblos, que engrandeca, y priuilegios igualan a las ciudades; seis mil y trecientos aldeas, y lugares: tres arcobispados, con quince obis

pados sus suffraganeos.
las demas provincias de Alemania la vaxa son frisia, ves
falla, i cleves, Juliers, Hessa, Asia, Bucabia, Turingia, i Mis
nia, saxonia, Madeburg, Mansfelt, i Marca antigua,
y nueva; lusacia, silesia, Treveris, y Olsacia, todas pro
uincias mui pobladas.
Alemania la Alta incluye las provincias siguientes,
Alsacia, Vbitemberg, franconia, suevia, Bohemia, i Mo
ravia, Babiera, Austria, Tirol, stria, carintia, carni
ola, y Helvecia; las quales abraçan otras muchas de me
nos nombre.
La Vngria se divide en citerior, y Vlterior respecto del
Danubio que la corta por medio. las ciudades de importan
cia de la citerior son strigonia, Albarreal, Buda, y Bel
grado: las de la Vlterior son Posonia, Tornabia, colosa,
cosobia, y Agria: el arçobispo de strigonia es primado
del reyno.
La Transiluania esta dividida de Vngria con una cordi
llera de montes; es tierra copiosisima de oro, y plata: es an
cha, y larga quatro jornadas: sus ciudades principales son
Alba Julia, claudiopoli, Bistricia, cibino, y otras.
las regiones setentrionales son la escandia, y las que caen
al Norte del Danubio en la parte setentrional de euro
pa hasta el rio Tanais, que la divide de Asia. y a las otras
que estan en lo restante de europa al Mediodia del danu
bio, llamamos regiones Australes. la escandia es una pe

ninsula, que hace la europa en la parte setentrional; en lo qual se comprehenden muchas regiones, que todos se reducen a quatro reynos llamados, dania, o dinamarca, Noruega, suecia, y Gocia; que oy obedecen a solos dos reyes, al de dinamarca, y al de suecia.

con el reyno de Polonia estan incorporadas estas provincias, Lituania, simogicia, Masobia, Volhinia, Podolia, Rusia Meridional, Podlasia, Pomerania, y casi toda la Prusia, y gran parte de libonia. el rey de Polonia es por eleccion, a lo qual se juntan los dos arçobispos que tiene el reyno, y treze obispos sus sufraganeos: los Palatinos, que son veyntiocho; y los castellanos mayores, que son treynta con algunos otros pocos. Los prelados que tienen estas provincias de Alemania, Bohemia, Polonia, Vngria, y es candia son noventa y seis obispos, y arçobispos.

La Rusia se divide en mayor, y menor; la menor se llama Valaquia transalpina; y la mayor Moldavia: esta yace al seten trion de la otra en quarenta y ocho grados; de la qual es parte Besarabia. en Ternobiza tiene su asiento el Boyboda.

Los estados, que el gran duque de Moscobia tiene en la europa, son muchos; el principal es la provincia de Moscobia, puesta en las riberas del rio Tanais. Las fuerças del duque de Moscobia consisten en gran numero de caballos, que dicen llegan a docientos mil. Intitulase emperador de la Rusia, porque tiene gran parte en ella.

(de las provincias Australes de europa respeto del danubio, es la primera esclavonia, que esta enfrente de Italia, en la costa contraria del mar Adriatico; llamose antiguamente ilirico, y la distinguian en liburnia, y dalmacia: la

propiamente dalmacia se nombra oy esclavonia, y saliburnia es la que con ella confina la tierra adentro. la mejor ciudad de esclavonia es Ragusia, que se mantiene en libertad pagando parias al Turco.

Albania se diuide de esclavonia por el rio Bayona, es prouincia grande, y fertil, deciende sus moradores de los Scitas; alabanse de poder juntar treynta mil cauallos, y dar guerra al Turco. sus pueblos principales son Alesio, Durazo, y la Belona. entre esclauonia, y el danubio esta Bosna, tierra fragosa, y llena de montes abundantes de plata. al Oriente de Bosna esta la prouincia de seruia: y a la parte Oriental della se sigue la Bulgaria, y corre por la ribera del danubio hasta el mar Euxino.

la prouincia de Macedonia se estiende desde el mar Jonio, donde tiene a la ciudad de durazo, hasta el mar Egeo, donde esta Salonique. antiguamente fue señora de muchos pueblos, mas aora esta sugeta al yugo Turquesco.

la prouincia de Grecia esta llena de peninsulas, islas, y senos de mar: en el lado Oriental del seno Ambracio tiene su sitio la Arcadia, y pasando el rio Achelao, entramos en la etolia, cuya ciudad mas famosa es lepanto: siguese la Tesalia ceñida de montes. las demas prouincias son la Morea, Acaya, Mesania, la laconia, y Boecia, cuya metropoli es Tebas, demetriade, Nigroponte, y otras.

la prouincia de Tracia es mui grande, y tiene muchas, y mui principales ciudades; pero la metropoli de todas es Constantinupla, puesta en la ribera de un canal; por donde se apartan Europa y Asia, que por partes no tiene de ancho mas que cinco estadios.

Cap. 16. De la Asia.

La Asia es la mayor parte de las tres del mundo viejo, por que sola ella es mas grande que juntas Africa, y Europa, co mienca su latitud desde la linea equinocial, y corre para el setentrion hasta los ochenta grados, y asi se comprehende toda en el hemisferio Artico; de longitud tiene ciento y ve yntiquatro grados, que por circulo mayor hacen dos mil y ci ento y setenta leguas. esta por los tres lados ceñida del oceano; y por el occidente se junta con Europa por la Tartaria; y por Africa por Egipto. diuidese en siete partes, la primera es lo mas vecina a Europa; desde el oceano setentrional hasta el mar Caspio, que antiguamente se llamaua la Sarmacia, y aora obedece al Moscobita. la segunda, la Tartaria, que confina con el mar Caspio con el oceano, y con Moscobia; la tercera la que posee el Turco, que es la parte occidental de Asia, comprehendida entre el mar Caspio, seno Persico, y rio Tigris. la quarta el reyno de Persia. la quinta la India oriental desde el rio Indo hasta la China. la sexta el gran reyno de la China; y la setima todas las islas adjacentes a la Asia.

La tierra mas austral de la Asia es una peninsula llamada Arabia, que posee el Turco; la qual se atribuye a quatro grandes provincias: una se llama Troglodítica, que pertenece a la descripcion de Africa: la segunda es finítima a la Mesopotamia, a la Suria, y a Judea, y se llama Arabia desierta: la tercera la Petrea: y la quarta la felice, que es la mayor, mas abundante, y mas poblada; lleua inciensso, y mirra, y comprehende insignes provincias, como son los reynos de Fartaque, Sael, y Aden. desde Arabia hasta Judea corre la provincia de Idumea, es tierra abundantissima de palmas, y contiene en si a Gaza, ciudad antiquissima, Ascalona, Azoto, y otras.

La provincia de Siria es grandisima, cae entre Arabia, Eufratres, y Cilicia: diuidese en estas cinco provincias, Palestina, Fenicia, Celesiria, Suria, y Comagena. la Palestina se diuide en tres partes, una que se llama propiamente Judea, otra Samaria, y la tercera Galilea. la cabeça de Judea es Gerusalen ciudad de Dios, mas auentajada que todas las ciudades del mundo. Jamas se vio provincia en todo el universo, que en proporcion fuese tan poblada como Palestina quando estaua en su grandeça: porque no teniendo mas que ciento y sesenta millas de largo, y sesenta de ancho, en la muestra que se hizo por mandado del rey david, se empadronaron un millon y trecientos mil hombres de pelea, sin que en ellos se contase el tribu de Leui.

Asia la menor es una gran punta de tierra entre el Ponto euxino, y el mar de Cilicia, a la qual llaman Natolia, y comprehende estas provincias, capadocia, que abraça a Paflagonia, y Bitinia, a que los antiguos latinos llamaron con este nombre Ponto, Tracia, Colide, frigia, Ionia, cuya metropoli es Efeso, Caria, licia, Panfilia, Gaiacia, cilicia, licaonia, y la menor Armenia. las provincias de Panfilia, y Cilicia se comprehenden oy debaxo deste nombre, caramania. la Cabeça de cilicia es Tarso patria del Apostol san Pablo. hubo antiguamente mui famosos reynos en Asia la menor, como el de los Troyanos, el de Mitridates, de Creso, de Antioco, y otros.

las demas tierras occidentales de la Asia son todas las provincias que estan al occidente del rio Tigris, y del mar Caspio, que son la Mesopotamia, Armenia la mayor, los Georgianos, la Mengrelia, y otras que se comprehenden entre el mar caspio, el euxino, y la laguna Meotis. el mar Caspio no se comunica con el oceano, tiene de largo ochocientas millas, y de ancho seiscientas; no es su agua tan salada como la de los otros mares.

La Mesopotamia esta puesta entre los rios eufratres, y Tigris, es tierra gruesa, y de increyble fertilidad. sus ciudades principales son Orfa, caramit, que en otro tiempo se llamo Amida, Merdin, y Mosal. Por mas abaxo, donde se juntan el Tigris, y el eufratres se er

hacia la Caldea.

laora antiguamente se dezia scitia, se llama oy la Tartaria, que tiene largos desiertos: estan los Tartaros diuididos en parcialidades, que ellos llaman Orde: los de Casan, ciudad puesta sobre el rio Bolga, obedecen al Moscobita. entre el Bolga, y el rio Iur habitan los Nagayos, diuididos en tres Ordes, los quales tienen señor propio llamado Can. en la costa occidental de Asia estan las islas de Chipre, Rodas, y otras de menos nombre. en lo que llamamos Tartaria se comprehende por lo menos la mitad de la Asia; porque se estiende desde la laguna Meotide hasta el mar Hircano, o caspio, y hasta los confines de la China.

La Persia se estiende desde los terminos de Carmania hasta los de Media, que oy se llama Seruan: es tierra calidisima por las partes maritimas. la cabeça de la Persia es Siras, ciudad puesta sobre las riberas del rio Bidimiro, en que aura docientas mil almas; es de mucho trato de mercaderes. Pertenece a esta prouincia la llamada Cusistan, que en otro tiempo se llamo Cusiana, cuya metropoli es la ciudad de Sustra, que fue la antigua Susa.

Sobre el reyno de Persia hacia el setentrion yace la Partia, que oy llaman Arac; su cabeça es la ciudad de Ispaan. por toda esta tierra se cria gran cantidad de seda. Mas hacia el mar caspio se sigue la prouincia de Estraba, la qual habitaron antiguamente los Hircanos.

cerca del mismo mar Caspio, esta la Sirvania, que oy llaman Seruan, cuya metropoli es Tauris, que algunos quieren que sea Ecbatana asiento, y corte de los antiguos reyes Medos.

La provincia llamada Antiguamente Asiria se estiende desde el rio Tigris hacia el Oriente por largo trecho, y comprehendia las provincias de Arcirum, Caldea, y otras muchas; la metropoli de Caldea es Babilonia.

La India oriental es de las regiones mas celebres del mundo, comiença por el Poniente desde el rio Indo, que la divide de Persia: al Oriente, y medio dia tiene al Oceano, y por el Setentrion confina con la Tartaria. Dividese en dos partes, la mas occidental se dice intra Ganges, que es la que propiamente se llama India: y la segunda, aquien tambien se le da este nombre tomado ampliamente, se llama extra Ganges. La India intra Ganges es una gran punta de tierra en forma de piramide, con que la Asia se mete por el Oceano, cuyo remate se llama cabo comorin. Desde el qual corre una gran sierra la vuelta del Setentrion como quatrocientas leguas, hasta llegar al monte Imano, que es un braço del Caucaso, monte famoso, y celebrado de la antiguedad.

Desde el cabo de comorin hacia el setentrion por la parte occidental de la dicha sierra, cae la provincia de Malabar, que abraça los reynos de Trauancor, Coulan, Cochin,

Cranganor, y Calicud, cabeça de todos estos reynos Malabares. al setentrion de Calicud, se siguen los reynos de Cananor, y Baticala: y veynte leguas adelante la isla en que esta la ciudad de goa. desde ella para el setentrion yacen otros reynos hasta el de Cambaya en cuya costa estan las ciudades de Chaul, Bazain, daman, y dio.

Por la otra parte del cabo de comorin hacia el Oriente esta la isla de zeilan, abundantisima de canela, la qual se diuide en siete reynos. entre esta isla, y la tierra firme se hace un estrecho de mar, que se llama la pesqueria de las perlas, por las muchas que alli se cogen. entre el cabo de comorin, y Malaca se incluyen los reynos de Narsinga, Bengala, y Pegu, que abraçan en si muchas provincias. en el de Narsinga esta el reyno de Coromandel, y la ciudad de Meliapor, que oy se llama Santo Tome: mas adelante se siguen los reynos de Berma, Sian, camboja, cochinchina, y el amplisimo reyno de la china.

el qual es el mayor del Oriente, su longitud es de quinientas y veynticinco leguas; y su ancho de trecientas. diuidese en quince provincias, seis maritimas, y nueve mediterraneas. quentanse en todo el reyno sesenta millones de almas; y las rentas reales pasan de cien millones de ducados. Por toda su costa ay innumerables islas pequeñas. Tienen aqui los Portugueses una colonia llamada la ciudad de Macan.

el reyno de Ormuz abraça una buena parte de la Arabia felice, y las mejores islas del mar Persico, con otra parte de la costa de Persia. la isla de Ormuz es cabeça deste reyno, puesta en la boca y entrada del seno. las demas islas adjacentes de la Asia son infinitas; a la parte Oriental tiene un grande Archipielago llamado de san Lazaro; comiença en las islas del Japon en quarenta grados setentrionales, y corre entre Poniente, y mediodia hasta que atrauesada la linea equinocial, se remata en doce grados de la parte del sur. diuidese este gran archipielago en tres partes, en las islas del Japon, Filipinas, y Malucas; destas dos ultimas tengo de tratar de proposito en la tercera parte desta historia, por pertenecer a la corona de españa; y asi paso a la primera.

Con nombre de Japon se comprehenden muchas islas grandes, diuididas unas de otras con pequeños braços de mar. la mayor esta diuidida en cinquenta y tres reynos, entre los quales esta el que dicen del Miaco, ciudad grande de trecientos mil vecinos, que es la cabeça de todo el Japon. la segunda isla se llama Gimo, y abraça nueue reynos, y la tercera tiene por nombre Cicoco, y ay en ella quatro reynos. el remanente de las demas islas estan repartidas en el contorno destas, y la que mas se acerca a la costa de la China dista della sesenta leguas.

en el golfo de Bengala se ve una hilera de islas pequeñas: y otras se van corriendo la costa de Narsinga hasta llegar a la isla de Ceilan. Al poniente de la costa de la India esta una santa, y cordillera de islas pequeñas, llamadas Baldivas, que estan llenas de palmas de cocos.

cap. 17. de Africa.

Casi toda

Casi toda la Africa esta situada dentro de los tropicos; lo qual fue causa de que no tubiesen noticia de la mayor parte della los sabios antiguos: su figura se llega mucho a la triangular: y sus principales partes son la etiopia, la cafreria, las tierras de los negros, la Nubia, Berberia, y egipto. la etiopia confina con egipto, con el mar Bermejo, y llega hasta las tierras de los negros: tiene de circunferencia todo el reyno del Preste Juan, y tierra de los Abisinos setecientas leguas, comprehende muchos reynos, como son Goyame, Vangue, Damud, Cafate, y Begamidra. Tiene el rio Nilo su nacimiento en esta tierra en una mui grande laguna. Por la parte occidental de la Abasia ay otros reynos poco conocidos; y en la oriental esta el reyno de Adel, que es habitado de Moros.

en el lado Oriental de Africa desde el cabo de Guardafu hasta el de Buena esperanza ay mu

chos reynos asi en la tierra firme como en las islas adjacentes a ella; cuyos moradores son negros, y Mahometanos: los nombres de los reynos son Magadaxo, Brava, Melinde, Mombaça, Quiloa, y Mozambique: en este hacen escala las naos que van de Portugal a la India, y los Portugueses tienen colonia, y fortaleça. siguese adelante el reyno de Monomotapa muy copioso de elefantes, y minas de oro.

Toda la tierra que se sigue desde Monomotapa hasta pasado el cabo de Buena esperança, se llama Cafraria, es tierra muy aspera, y sus moradores gente barbara, y sin genero de policia, no tienen pueblos, ni viuen en comunidad, sino esparcidos por selvas, y montes. el cabo de Buena esperança esta en altura de treynta y cinco grados Australes, soplan en el perpetuamente vientos muy brabos, y tempestuosos. entre estos reynos maritimos, y el de los Abisinos ay otros muchos reynos, que aun por nombre no son conocidos.

Desde el cabo de Guardafu hasta el de Buena esperança se hallan muchas islas; la mayor es la de san Lorenço, que tiene de largo mil y docientas millas, que hacen trecientas leguas Castellanas, y de ancho quatrocientas y ochenta millas: ay en ella camellos, Girafes, que es otro genero de bestia, ambar, cera, plata y cobre: sus naturales son idolatras, de color negro con el cabello crespo, muy semejantes a los cafres.

el lado Occidental de Africa se estiende desde el cabo de Buena esperança hasta el estrecho de Gibraltar con las islas que le corresponden que son muchas. Pasado el cabo de

Buena esperança se descubre una mui alta sierra, que llaman picos fragosos; el cabo negro; el reyno de Angola, que es bien poblado, y su rey mui poderoso, cuya tierra tiene muchos minerales de plata. han poblado en ella los Portugueses una colonia. El reyno de Congo confina con este; es mui grande, y se divide en seis provincias: en la de Bamba esta la ciudad de San saluador corte del rey, es ciudad episcopal, y en ella tienen los Portugueses su barrio distinto, y apartado de los demas vecinos. Por la parte que este reyno confina con el de Angola esta la isla de Loanda con un mui buen puerto; en ella tienen los Portugueses una colonia llamada la ciudad de San Pablo con iglesia catredal, a donde reside el governador.

Despues del reyno de Congo se siguen el de Loango; el de los Anzicos, que llega hasta los desiertos de la Nubia, y son tan inhumanos que tienen carniceria publica de carne humana. los Biafros, Biafaras, reyno de Benin; y Melegueta, en este tienen los Portugueses una colonia, que llaman San Jorge de la mina. Luego se sigue la Guinea tierra grandisima; los Jolofos, Tucurones, Caragulones, y los Bagarnos, todos pueblos barbarisimos. Todas estas tierras desde el cabo de Buena esperança habitan gentes negras. en los confines de Nubia esta Borno provincia grande, las demas son Gouran, cabi, Zanfara, Guangara, Mandinga, los Fulos, los Nonnos, Guber, Meli, Tanbuto, y otras mas vecinas a Berberia. obedecen al rey de españa los reyes de Quiloa,

Mombaza, Zofala, Lamen, Braba, Zomcibar, Jalo
fe Pemba, y Zowtora · y con muchos otros tiene asentada paz,
y aliança: y fundadas en sus tierras muchas fortalezas, y
colonias Portuguesas · y en la costa occidental entre el cabo de
Buena esperança, y la desierta libia pone quatro governa
dores, uno en cabo Verde, otro en la mina, y otro en San
Tome, y el quarto en Angola.

Libia desierta corre de oriente a Poniente desde egipto has
ta el oceano, tiene de ancho por unas partes ducientas, y
por otras trecientas millas: divide las gentes negras de Ber
beria · son estos desiertos de arena, y escasos; y por qualquie
ra parte se caminan siete o ocho jornadas sin hallar agua
ni pastos · al poniente destos desiertos esta Gualdata pro
vincia pequeña, y rica de oro: sus finitimos son los Azane
gos moradores de una esterilissima tierra · en la otra punta,
y fin del desierto hacia la tierra adentro esta el reyno de
Goaga de grandes tierras, aunque poblado de gente rustica ·

Entre los desiertos arenosos de libia, y el monte Atlante
cae Numidia, que se estiende desdel oceano hasta los confi
nes de egipto: no se halla en ella otro arbol frutifero mas
que palmas · el monte Atlante es una gran sierra, que corre
desdel mar oceano hasta los desiertos de egipto, es altissimo,
y mui fragosa · entre ella, y el mar Mediterraneo cae
la Berberia desdel Oceano hasta egipto: contiene
las dos Mauritanias, y el reyno de Tunez con la menor
Africa, la cirenayca, y la Marmarica · la Maurita-

nia se divide en dos provincias llamadas la Tingitana, y la Cesariense: en la primera caen los reynos de Marruecos y Fes, que es la mas hermosa, y rica parte de Africa. En el reyno de Marruecos poseemos Portugueses a Mazagan, y Arzila, y en el de Fes tiene su Magestad a la Mamora, Alarache, Tanger, y Ceuta en el mismo estrecho de Gibraltar.

La Mauritania Cesariense comprehende los reynos de Argel, y Tremecen. en estos reynos tiene el Rey de España dos plaças de importancia, Mazalquivir con un puerto exce lente, y Oran con una fortaleça. Al oriente de Argel esta el reyno de Tunes, el qual encierra en si la antigua Nu midia con la provincia Cartaginense. Pasado el Rio Megue rada se entra en la menor Africa: y al oriente della esta la provincia Cirenayca: entre ella, y Egipto yace la Mar marica; a quien llaman otros region Amonia por el celebre templo de Jupiter Amon, que estaua en ella.

La provincia de Egipto tiene de largo quinientas millas, aunque es mui angosta. llamase Egipto lo llano que riega el rio Nilo; porque las demas tierras son despobladas, y yer mas, desiertos arenales. fueron antiguamente los reyes de Egipto mui poderosos, y el reyno mucho mas poblado que agora. sus principales ciudades estan en la ribera del mar Me diterraneo, Damiata, Roseto, y Alexandria. en lo medi terraneo estan Micale ciudad grandisima, Nacaria, Bu [illegible] y la ciudad del Cayro. el Cayro viejo esta apartado del

ta ciudad media legua, tiene la mayor parte deshabitada, y veese alli las siete alhondigas que fabricó Joseph, donde se guardo el trigo para el tiempo de carestia. al poniente del cayro viejo seis millas del estan las Piramides, que las principales son tres.

la parte de Africa que yace entre el Nilo, y el mar Vermejo fue habitada de los Trogloditas antiguamente, asi llamados por las cuebas, y cauernas en que morauan: oy poseen esta tierra los Arabes, parte moros, y parte Turcos: los naturales son rusticos, y barbaros por estremo: las mas notables poblaciones son Corondol bonissimo puerto, Alcocer, y Suaquen.

Historia del nueuo mundo primera parte libro segundo.

cap. 1. de los nombres de las Indias Occidentales, y nueuo mundo.

A las dos vltimas partes de la tierra, que llamamos America, y Tierra Austral (y son el sugeto propio desta historia) doy principio desde este segundo libro. y porque auiemos de tratar en el de la grandeça, sitio, y naturaleça deste nueuo mundo, que comprehende las susodichas dos partes de la tierra, y el gran archipielago de san Laçaro adjacente a la Asia: conuiene esplicar primero los varios nombres que los españoles le han puesto, despues que lo descubrieron el año de mil y quatrocientos y nouenta y dos; y con los que al presente mas comunmente se nombra, y en que accepcion se toma cada uno, ampliando, o restringendo su significacion con las causas, y motiuos que tubieron los descubridores para ponerle los tales nombres. Para lo qual es de

saber que una de las causas que tubieron nuestros españoles para dar nuevos nombres a estas tan estendidas tierras, fue porque ninguna de las naciones de gentes naturales dellas tenian nombre general, conque nombrarlas. lo qual nacia de no tener cada una mas noticia que de su propia patria, y provincia, y de las que confinavan con ella; a las quales solamente tenian puestos particulares nombres. y como entre estos indios hubo antiguamente tan poco trato, y comercio, que solo contratavan con sus vecinos, y comarcanos, sin alexarse a remotas tierras; de aqui les nacio el no alcançar a conocer no solo toda la tierra que continuava con la suya; pero ni las provincias, y reynos algo distantes, de que tampoco tenian alguna, o muy poca, y escura noticia.

el nombre mas general que comunmente ponian a las tierras, era para significar el distrito, y provincia, que era governado por un señor, y Cacique: y quando mucho los naturales de islas, nombravan toda la isla, en que moravan, con un nombre, aunque comprehendiese muchos señorios. Mas los habitadores de la tierra firme la nombravan, como he dicho, por provincias pequeñas; unas de diez leguas de largo, y otras de a doze, y veinte, o treynta mas o menos, conforme se estendia el señorio. el reyno mas dilatado que hallamos tener nombre general puesto por sus naturales, es el imperio de los reyes Incas del Peru, llamado dellos Tahuantinsuyu, que se estendia como ochocientas leguas de longitud, y ciento de latitud:

Dentro del qual son muchas las provincias pequeñas, y medianas que ay con sus nombres particulares.

Quatro son los nombres que desde el principio de su descubrimiento se le pusieron a este nuevo mundo, conviene a saber, el de islas del occidente; de indias occidentales; de nuevo mundo; y de America. Los quales aunque tomados en toda su latitud, y amplia significacion, significan indiferentemente una misma cosa, que es toda la tierra nuevamente hallada de los españoles por esta parte, y hemisferio occidental del mundo: todavia en su propia, y mas estrecha significacion difieren mucho, como contara explicando cada uno de por si. y començando por el primero, y al presente menos usado, o por mejor decir, ya del todo fuera de uso, y aun olvidado: digo que llamaron islas del occidente a esta nueva tierra, porque lo primero que se descubrio della fueron las islas de Barlovento; y en algunos años no se hallo la tierra firme. y despues de hallada, por no poderse averiguar en mucho tiempo, si era tierra firme, o isla grande, se llamaua tambien con nombre de isla. y asi quantos en aquellos primeros años yuan, y venian de España, solian decir que venian, y volvian de las islas.

Y asimismo en las letras, y escrituras publicas, y particulares, que por entonces se escrivian, se le daua el mismo nombre de islas; como vemos que lo hizo el sumo Pontifice

en las bulas que expedio el año de mil y quinientos y quarenta y uno para la erecion de la iglesia catedral de la ciudad de Lima; donde dice que se le auia hecho relacion que entre las demas prouincias, que se auian descubierto en las islas de las Indias, era una la del Peru. siendo asi que esta prouincia del Peru no es isla, sino parte de la tierra firme: y era porque todauia, con auer ya mas de quarenta años que se auian descubierto estas Indias, y estar certificados de que eran tierra firme, duraua el nombrarlas con el primer nombre de islas. Pero ya este nombre no esta en uso para comprehender con el todas las Indias, sino para solas las primeras tierras, que se descubrieron, y a que primero fue impuesto, que son las islas de la mar del Norte, que llamamos de Barlouento, las quales son tambien comprehendidas en los demas nombres generales, con que aora llamamos toda esta tierra, como parte principal que son della.

el segundo nombre que pusieron a esta tierra sus descubridores, es con el que oy mas frequentemente se nombra, de Indias occidentales; el qual le dieron a imitacion de la India oriental: porque asi como los antiguos tubieron aquella region por los ultimos terminos de la tierra por aquella parte del Oriente; ni mas ni menos pensaron los descubridores desta, que ella era la postrera, y fin del mundo por esta parte del Poniente: y que podria ser que esta tierra

estuuiese continuada con aquella. y tambien porque por los
muestras que luego al principio hallaron de oro, plata, y pie
dras preciosas, juzgaron no auer de ser menores las riqueças, que
auia de repartir al mundo esta nueua tierra, que las que la In
dia Oriental comunicaba. y a la verdad ha mostrado la espe
riencia que lo que hicieron poco mas que acaso aquellos pri
meros españoles de poner el tal nombre a esta tierra, fue
de tan grande acierto, que si hasta agora se hubiera suspen
dido el darle nombre, no creo se hallara otro mas a propo
sito por los motiuos, y causas que he tocado. Porque si la bauti
zaron con nombre de Indias por sus riqueças, despues que asi
se nombro, se ha hallado ser mucho mayores estas rique
ças, que las que prometio al principio: pues vemos que
el dia de oy, es mayor sin comparacion la riqueza que
a españa se lleua en cada flota; que la que solia lleuar
se en muchos juntos de aquellos primeros años. Porque
de solo el puerto desta ciudad de Lima sale cada año de
plata registrada de cinco a seis millones de pesos; sin las de
mas riqueças que de las otras prouincias destas Indias se sa
can, y entran a un tiempo en españa, que sin duda pasan
de doce millones de ducados en plata, oro, piedras precio
sas, y otros frutos de mucho valor.

y si por la grande distancia que ay de esta tierra a Europa
la llamaron Indias, teniendola por la ultima region

del occidente; no menos bien le dice el nombre por esta razon. y si por la segunda de barruntar que se continuaua con la in dia oriental, no anduuieron menos acertados; pues vemos que se estiende tanto esta tierra hacia el Poniente, y setentrion, que es mui probable que llega a juntarse con la Asia, cuya prouincia es la India oriental, segun lo que de ramos dicho en el capitulo 14. del libro antecedente. Mas para distinguir estas Indias de la oriental, las llamaron occidentales, porque caen a la parte del Poniente de europa, dentro del hemisferio occidental; y para nauegar a ellas se trae contraria derrota de la que se lleua nauegando a la India: porque los que nauegan desde europa a qualquiera puerto desta tierra, vienen siempre, desde que de alla salen, la vuelta del Poniente. y la nauegacion que se hace a la India es por la derrota del Oriente, sin salir del hemisferio oriental.

el tercero nombre que dio a esta tierra el Almirante don Cristoual colon su descubridor, y el que no menos le quadra que el de Indias, bien considerada la naturaleza, y calidades della, es el de nueuo mundo: y asi para memoria perpetua del seruicio grande que hizo a la corona de castilla en este descubrimiento, puso en el escudo de sus armas esta letra [por castilla, y por leon nueuo mundo hallo colon.] el qual nombre le vieneran a pelo, como lo muestran las cosas que en el se hallan tan buenas, y estrañas; y mui contrarias a toda la dotrina de los antiguos maestros de la philosophia,

y diligentes escudriñadores de cosas naturales. Al qual sin duda tubo atencion el Almirante colon para darle este nombre. demas de que se movio a ello por descubrirse de nuevo tan gran parte del universo, de que jamas tubieron noticia los hombres del mundo viejo.

el quarto, y ultimo nombre desta tierra es el de America, el qual le puso para eternizar su nombre un piloto de los que navegaron della en aquellos primeros años de su descubrimiento, llamado Americo Vespucio, florentino de nacion, queriendo atribuirse asi la gloria de aver sido el el primero que hallo la tierra firme destas Indias. Mas puesto caso que quando el costeo parte de la tierra firme el año de mil y quatrocientos y noventa y nueve, ya el año antes la avia descubierto, y costeado gran parte della el Almirante don cristoual colon, a quien solo se deue la gloria desta insigne empresa: con todo eso se le ha asentado el nombre de America de suerte que juzgo que jamas se le cayra.

estos son los nombres que se le han puesto a esta tierra hasta agora: de los quales el primero no es ya usado para significarla toda, mas que las islas de la mar del Norte, que comunmente llamamos de Barlovento. y los tres postreros dado caso que estan recibidos para nombrar a qualquiera dellos indiferentemente; pero tomando cada

uno en su propia, y rigurosa significacion, y como yo usare
dellos en esta obra quando la ocasion lo pidiere, es de saver
que ay entre ellos esta diferencia, que los unos se incluyen
en los otros. Porque este nombre nuevo mundo, significa todo
la tierra comprehendida en el hemisferio occidental, y
demarcacion de castilla; que es no solamente estas Indias occi
dentales, sino tambien la parte de Asia, que por la via
del Poniente han descubierto y conquistado los españoles, co
mo son las islas filipinas, y Malucas, y todas las demas ad
yacentes a la Asia del gran archipielago de san lazaro.

y debaxo deste nombre de Indias occidentales, se han de en
tender la quarta, y quinta parte del mundo, conviene a saber la
America, y la tierra Austral. y finalmente el nombre de A
merica comprehende solamente la tierra firme que ay continua
da desde el estrecho de Magallanes hasta lo mas setentrio
nal de la florida, con todas las islas de entrambos mares
del Norte, y del sur a ella circunvecinas. si bien es verdad
que no obstante esta distincion, las veces que en esta escritura
nombraremos el nuevo mundo, Indias Occidentales, y Ame
rica sin otra especificacion se ha de entender que hablamos
de sola la America, en quanto abraça no mas que la quar
ta parte del mundo.

cap. 2. de los linderos, magnitud, y sitio de la America.

como el mundo viejo, que se diuide en Europa, Asia, y Africa, tiene su longitud de oriente a Poniente, y su latitud del setentrion a Mediodia: asi este nuevo orbe de las Indias, llamado America al contrario se estiende, y alarga de un polo al otro polo, y su latitud es de Oriente a Poniente. Por la vanda del sur parte terminos por el estrecho de Magallanes con la quinta parte del Vniverso llamada tierra Austral: por la del Norte confina, y aun esta trauada con la Asia: por el oriente mira a Africa, y Europa; de las quales la diuide el mar del Norte, y por la del Poniente corre hasta juntarse con la Asia, y acercarse a la tierra Austral, interpuesto el Mar del sur.

Empieca esta quarta parte del mundo por la vanda del sur desde el sobredicho estrecho de Magallanes en cinquenta y dos grados y medio Australes, y corre hacia el Norte hasta setenta grados setentrionales, la qual altura es lo ultimo que de su costa se ha descubierto por aquella parte. No corre se abor gitud tan derecha ~~tan derecha~~ Norte sur, que la parte Austral no incline algo al Oriente, y la setentrional al Poniente, de modo que viene a ser su longura Norueste sueste. incluyendo toda esta gran tierra en dos lineas meridionales, sacadas de manera que la oriental toque en la costa que mira al oriente, y mas se acerca a el, que es la del Brasil,

y la occidental en lo postrero, y mas apartado de la primera;
que es la costa que de la America setentrional mas se acer
ca por el Poniente a la Asia, viene a tener cada linea de un
punto a otro, de setentrion a Medio dia ciento y veynte i dos gra
dos y medio, que hacen dos mil y ciento y quarenta y tres leguas;
y dista un meridiano de otro ciento y setenta y ocho grados, que
por circulo mayor hacen tres mil y ciento y quince leguas. Por
manera que contando la longitud, y latitud desta tierra confor
me a la del mundo, viene a tener de largo, que es de la uno al otro
meridiano, tres mil y ciento y quince leguas, y de latitud, que es
de un polo a otro, dos mil y ciento y quarenta y tres por linea rec
ta, sacada Norte sur. donde se ha de advertir, que dentro de
estos dos meridianos se comprehenden parte de la tierra Austral,
que no se entra aora a quenta, y grandes espacios de mar, asi
del sur, como del Norte.

Dividese la America en dos partes, que se unen, y juntan
en un ismo, o estrecho de tierra mui angosto, y prolongado,
en que caen las provincias de Tierrafirme, Nicaragua, y otras.
La una destas partes por comprehenderse toda en el hemisferio se
tentrional, se llama America setentrional, y comienza des
de la provincia de Nicaragua inclusive hasta lo ultimo del
setentrion: la otra empieza desde la misma provincia de
Nicaragua exclusive hasta el estrecho de Magallanes,
a la qual llamamos America Austral; porque puesto caso
que parte della cae desde la equinoccial hacia el polo ar
tico. con todo eso su mayor parte se comprehende en el he

misferio Austral. la America setentrional se incluye par te en la Torrida zona, entre el tropico de cancro, y la linea equinocial; pero la mayor parte cae entre el dicho tropico, y el polo Artico. hace figura de medio globo, cuyo rruedo mira al Austro, porque lo demas de sus costas no se ha bogeado.

la America Austral tiene figura de piramide, cuya pun ta mira al sur, la vasa al Norte, y los dos lados el uno al Poniente, y al Oriente el otro. la costa mas setentrional della esta en once grados de la vanda del Norte, y la mas aus tral en cinquenta y dos y medio de la vanda del sur. entre la America Austral, y la setentrional por la parte del Norte rompe la mar la tierra con un gran golfo, y ensenada que hace, en la qual caen las islas de Barlovento adjacentes a la America setentrional, las quales son muchas, y algunas mui grandes. dellas se tratara en la descripcion general, en la tercera parte desta obra.

Diuidese la America Austral en dos partes mui desiguales en cantidad por la linea, o meridiano de la demarcacion de castilla, y portugal; que parte al mundo en dos hemisferios Oriental, y occidental, y en el oriental cae la parte que de la America pertenece a la corona de Portugal, que es el reyno del Brasil; y en el occidental lo restante de la misma America, que es de la corona de castilla. el meridiano, que señala estos terminos, y limites, dista de la costa de españa seiscientas le guas, y viene a cortar la costa del Norte del Brasil por la boca del rio Marañon, dejando toda la boca en el otro he

Historia del nuevo mundo.
misferio del occidente; y la costa del mismo reyno que mira al oriente la corta por el rio de Maranon.

Cap. 3. en que se dan las causas porque la Torrida zona es habitable.

Porquanto la mayor parte de la America, que hasta aora han descubierto y poblado los españoles, se incluye dentro de los tropicos; y porque la grande variedad, y diferencia de temples, que se hallo en esta media region llamada Torrida zona, asi respecto de Europa, y las demas tierras, que caen fuera de los tropicos, como de unas provincias, y tierras con otras de la mismas Torrida zona, nace de las estrañas propiedades desta region; tratare aqui de su naturaleça, y calidades. Mas porque toda la diferencia, y variedad, que en ella vemos, se halla tambien en las varias provincias, que se comprehenden en este reyno del Peru, se tratara de la calidad de la Torrida zona por extenso en la descripcion del mismo reyno; refiriendo primero en este capitulo algunas de las causas mas generales, por las quales contra la opinion de los mas de aquellos grandes filosofos, y sabios del mundo, es habitable.

La raçon que movio a Aristoteles, y a los otros filosofos, que fueron del mismo parecer, a sentir esto fue la que a qualquiera entendimiento concluyera, guiado por las causas, y raçones generales, que por la esperiencia de lo que pasa en Europa, se alcançan. Porque como ellos viesen que como estan los

provincias de europa fuera de los tropicos, y con tanta distancia de la linea equinocial, quando se acerca el sol a ellas por estio, causa tan gran calor, y sequedad en la tierra, que si todo el año dura ra aquel tiempo, y vecindad del sol, fuera tan insufrible el calor, y la tierra se secara, y tostara tanto, que no se pudiera viuir en ella. infirieron muí bien que si con no llegar el sol al cenit de los habitadores de europa los abrasa tanto quan do mas se les acerca, quanto mas abrasaria a los que habi tasen la region que siempre alumbra, y hiere con rayos de rechos: de donde concluyan que la tierra que tan vecino tenia el sol, no podria dejar de estar muí abrasada, seca, y falta de aguas, pastos, y arboledas; sin las quales cosas for çosamente auia de ser mas incommoda, y aun incapaz de la habitacion de los hombres.

Esta consequencia, que guiados por las causas generales de que la inferian, les parecia a los antiguos clara, y manifiesta, vemos, y esperimentamos aora los que habitamos en esta tierra ser tan falsa, que no ay necesidad de otro argumen to para confutarla, y deshacerla, que la esperiencia tan conocida que esta en contrario. Antes si como digeron que por exceso de calor, y sequedad era inhabitable la Torri da zona digeran lo contrario, hubieran andado mas acerta dos. Porque es cosa aueriguada ser mucho mayor parte lo que della se deja de habitar por ser frigidisimos, y neuados

tierras, y estar ocupada de rios, lagos, y pantanos; que lo que no se habita por su mucha sequedad: pues por exceso de calor no ay parte en toda la Torrida zona en estas Indias que sea inhabitable. y asi por las causas particulares que intervienen en este nuevo mundo, de que no tuvieron conocimiento los antiguos, viene su opinion a ser falsa.

De las quales causas es una, y muy poderosa, bien contraria de lo que ellos imaginavan, que es ser toda la Torrida zona de las tierras mas humedas, y abundantes de aguas del mundo: y por venir las lluvias al contrario que en las zonas templadas; en las quales lo comun es llover de invierno, quando el sol anda mas apartado, y el frio es mas intenso. al contrario de lo qual sucede en la Torrida zona, que las lluvias no andan juntas con el frio, e invierno: ni el tiempo enjuto, y seco con el calor, y verano: sino que quando el sol anda en el hemisferio ~~en el hemisferio~~ contrario, y se aparta mas de nosotros, es el tiempo enjuto, sereno, y seco, aunque de mas frio, o menos calor: y quando el sol pasa a nuestro hemisferio, y anda sobre nuestras cabeças, hiriendonos derechamente con sus rayos, entonces son las mas copiosas, y continuas lluvias. con las quales, asi por ampararnos las nubes de los hervientes rayos del sol, sirviendonos de toldo; como por humedecerse, y refrescarse la tierra, y ayre con el agua del cielo, no se siente mucho la fuerça del

calor. y como a la medida de las aguas del cielo, son ordinariamente las de la tierra: a causa de ser las lluvias copiosisimas, ay tantos manantiales, rios, lagos, y cienegos, que hacen la Torrida zona la region mas humeda, amena, y abundante de plantas de todas las del universo. de donde se colige que por esta parte no es inhabitable; porque la gran de abundancia de aguas que ay en es una de las causas, que notablemente templan su calor, y la hacen mui fertil, y a parejada para ser habitada de hombres, y animales.

Verdad es que no corre generalmente esta razon en todo el espacio que cae dentro de los tropicos, respecto de faltar en los llanos deste reyno del Peru, adonde no llueve de invierno, ni de verano, y con todo eso no excede su calor a el de otras provincias del mismo clima. Por eso digo que no es sola esta causa por si bastante para templar el ecendido calor del sol; sino que esta junta con otras particulares obran este efecto. de todas las quales la mas general, y que concurre en toda la region media, es la que dire aora: la qual tiene tan tanta fuerza para mitigar el terrible calor de la region, que de suyo es tan excesivo, que a faltar esta, y las demas causas, que concurren para remitirlo, fuera sin duda verdadera la opinion de Aristoteles, de que fuera inhabitable la Torrida zona.

Para lo qual se ha de presuponer una demonstracion filosofica; y es que de dos maneras suele tener mayor efi

cacia, y actividad en su operacion el agente natural, la una por estar mas cerca del passo, y sugeto, en quien obra; y la otra por durar mas tiempo en su operacion. De donde viene que aun que obra con mas fuerça de cerca que de lejos; todavia puede ser que quando obra de cerca sea tan corta su duracion, y tan largo quando obra de lejos, que equivalga esta segunda, y aun sobrepuje en su actividad, e intension a la primera. como es facil de entender por dos fuegos uno mayor que otro; que tanto puede perseverar en obrar el menor, que haga mayor efecto que el mayor, si este persevera poco. esto presupuesto, y tambien que los dias, y noches son mas desiguales en las regiones que mas se apartan de la equinocial, que en las que son mas vezinas della. Porque los que habitan debaxo de la linea gozan todo el año de iguales dias, y noches; y en las provincias a ellas mas cercanas, son tanto mas iguales, quanto menos se apartan hacia los polos. se sigue que aunque es verdad que tienen mayor fuerça en calentar los rayos del sol en esta media region, respecto de estar mas cercana la causa eficiente, que en las regiones que caen fuera de la Torrida zona, por obrar alla el sol mas de lejos, y no con rayos derechos: con todo eso porque aqui persevera poco en su operacion el agente, por ser mas cortos los dias del estio que los de europa, se templa la intension de la accion con la breve duracion para que no caliente aca la tierra mas el sol obrando de cerca, que alla de lejos: porque la mayor perseverancia

conque alla calienta, aunque con operacion menos intensa,
por obrar mas de lejos, equivale a la eficacia conque calienta
esta tierra por estar mas vecina a ella, para que no sea menos
intenso el tal efecto que el que causa.

Cap. 4 en que se prosigue lo mismo.

De la razon dicha se siguen otras dos, que la una nace de la otra,
que ayudan mucho a hacer templada, y habitable la Torri
da zona. la primera es que con la poca desigualdad, que los dias
tienen todo el año, las noches vienen a ser tan largas
como ellos: de manera que asi como no ay en esta media
region en ningun tiempo del año noches tan largas como
las mayores de Europa; asi tanpoco las ay tan brebes como
las mas cortas de alla: y asi con el largo espacio de la noche
tiene la tierra lugar de templarse, y refrescarse del ardor
del dia. La segunda razon que se sigue de esta es, el ser mas fres
cas las noches en la media region, que las de verano en
Europa; a causa de caer esta tierra en el centro de la sombra
de la noche, por andar el sol contrapuesto a ella: de donde
tambien procede tener tan cortos crepusculos a la puesta,
y nacimiento del sol, que apenas se ha escondido en el ori
zonte, quando ya es noche escura: y por la misma razon esclar
rece el dia muy poco antes de salir el sol. lo qual se ve
mas claramente donde la vista se termina en el orizonte

te natural, es sombrado de montes; como acaece quando el sol se nos pone en la mar. Y que esto que acabo de decir sea causa de que en igualdad la noche sea mas fresca, y los vientos, que en ella soplan, mas frios, se prueva por la esperiencia que tenemos poniendonos de dia a la sombra; que puestos en el cabo, y estremo della, cercanos al sol, por alcançarnos su resplandor, y ser mas caliente el viento que nos da, por ser recien salido de los rayos del sol; no gozamos de tanto fresco, como quando nos ponemos bien adentro de esa sombra.

Las razones que hasta aora he traydo de ser las lluvias en Verano, los dias cortos, y las noches largas, y frescas, son generales en toda la Torrida zona destas Indias (sacando los Llanos del Peru, donde nunca llueve:) y bastantes a que en toda ella no se halle tierra tan caliente, que por su excesivo calor se dexe de habitar. Antes lo que yo he esperimentado en las muchas tierras calientes deste nuevo mundo, en que he estado, y lo que tratando deste punto he oydo platicar a hombres esperimentados, y sabios, es no aver en todo lo que destas Indias cae dentro de la Torrida zona tierra de tan excesivo calor, y los mas recios que en ella ay son tan vehementes como los de la Andaluzia en tiempo de caniculares. Mas porque aunque las razones dichas son comunes, y generales en toda la Torrida zona, con todo eso esperimentamos tanta variedad de temples que admira: porque en tierras de un mismo clima, y mui cercanas entre si,

hace aun mismo tiempo calor en unos, en otros frio; unos gozan aqui de una perpetua, y apacible primavera; otros a vista dellos se estan elando de frio; y otros a una legua de distancia se abrasan de calor. es necesario que busquemos otras causas particulares desta tan grande variedad.

Dejando por aora para otro lugar la desigualdad que las tierras de un mismo clima suelen tener, en ser unas baxas, y hondas; y otras altas, y levantadas del centro del mundo. en que corre otra razon, que dire quando trate de la discrepancia de temples, que se halla en ellas. solo trayre aqui las razones que se me ofrecen, por donde acaece que en tierras de una misma altura polar, y de igual distancia del cielo, y centro de la tierra, en unas partes hagamos calor, o frio que en otras. La primera, y mas principal causa desta variacion tengo por cierto que son los vientos frescos, que soplan en unas, y en otras no. como se ve por esperiencia no solo en la tierra, sino tambien en la mar. Pues con ser los llanos del Peru de muy grandes arenales secos, y no llover jamas en ellos; aunque a esta causa avia de ser la tierra mas calida, y abrasada de las Indias; con todo eso por causa del fresco viento sur, que perpetuamente corre en ella, es de su natural fria; y tiene templada, y apacible que ninguna tierra de Indias tan baxa como ella.

y en algunas estendidas pampas, y llanuras de arenales secos llega a hacer tan grande frio como se vera por el

caso siguiente, que me sucedio a mi, y poco de llamarse ver vidadoro a ... que el hermano procurador del colegio de la compañia de Jesus de esta ciudad de lima hacia unos sa- yotillos de paño mui abrigados para los negros harrieros, que traginan el vino de nuestra viña de Ica al puerto de Pisco; le dige que para que hacia tan abrigados aque- llos vestidos, siendo los arenales que ay de Ica a Pisco de temple mui caliente; me respondio que era tan grande el frio que alli hacia las noches de invierno, que se ela- ... los negros, y avian menester todo aquel abrigo, y en- cender lumbre para calentarse. lo qual se me hizo tan dificil de creer, que quise esperimentarlo. y una ves fuera de muchas veces que he caminado de Pisco a Ica, me qui- se yr una ves con los harrieros por el mes de Julio, que acae- cio lo fino del invierno. hicimos noche en medio del ca- mino en una espacio allanada. y corria tan elado el vien- to sur, que los harrieros encendieron fuego, y yo me hu- be de abrigar lo mejor que pude. y lo que mas es que madru- gando a las dos de la noche para llegar temprano a Ica, fue tan grande el frio que senti, que se me entumecieron las manos sin poder juntar los dedos hasta las dies del dia que llegue a Ica. cosa que nunca me ha sucedido en nin- guno de los muchos paramos nevados, que he pasado en este reyno. y poco menos intenso fue el frio que es-

peri

perimenta en el despoblado de Catacaos, caminando del
puerto de Payta a Lima, donde se pasan tres jornadas de
arenales secos, sin pastos, ni agua: con pasarlos por el mes de
setiembre, que en este hemisferio Austral es el tiempo de
la primauera. y este frio tan riguroso lo causa el viento sur,
que en estos arenales sopla recio, y mui frio.

Y por no participar del otras costas, y tierras mediterra
neas de igual distancia del centro del mundo, y de la linea
equinocial, son calidisimos, y enfermos. en los mismos
llanos del Peru se prueba ser esta razon clara, y euidente:
porque con ser de tierra templada y fresca desde que comi
ençan los mismos llanos a quatro grados Australes has
ta esta ciudad de lima, que esta en doce grados del mismo
polo: desde aqui para el sur, que cæteris paribus auia
de ser de menos calor por apartarse mas de la linea; ay
tierras, y valles mucho mas calientes que los mas cer
canos a la equinocial: no por otra causa sino por no go
çar tanto del viento sur respeto de tener delante al
gunos cerros, y sierras, que se lo impiden. como vemos
que pasa en la ciudad de Arica, que con estar en diez y
nueue grados de la vanda del sur, es la tierra mas ca
liente, y enferma de todos estos llanos, solo por carecer
del viento sur, a causa de un gran cerro que tiene delante,
y le estorua la entrada. Pero no es menester salir mui

lejos, y hacer comparacion de un pueblo con otro tiene prueba desta verdad. sino pongamos por exemplo la misma ciudad de lima, y aun una misma casa della, y lo veremos con manifiesta esperiencia. Porque dentro de una misma casa tomando un aposento, o pieça, que tenga puerta o ventana al sur con correspondencia en la pared contraria, es tan grande el fresco que se goça de verano; que por ningun camino se siente calor que de molestia. y por el contrario tomando otro aposento en la misma casa sin esta correspondencia al sur; se padece tan grave calor, y bochorno que hace sudar.

en la mar aun se ve mas claro esto, porque como toda se aparta con igual distancia del centro de la tierra, en unas partes hace excesivo calor todo el año, en otras menos, y en otras, como es la costa del Peru, demas de ser el calor del Verano tan templado, y mas que en la tierra opuesta, que son los llanos: esta su agua siempre tan fria, que no se puede nadar en ella; por ese enfriar en frascos, y botijos dentro de la mar la que se ha de beber, y no cria caymanes, ni otros algunos peces que huyen de agua fria: siendo los otros mares, que estan en la misma altura asi del uno, como del otro polo de temple muicalido, y de agua templada, y mas caliente que fria. sin que se halle otra causa desta tan estraña diferencia mas que el viento sur, que todo el año corre en la costa del Peru, y no en los otros mares. de que yo tengo bastante esperiencia de dos veces que he navegado al Peru desde la otra costa. y en la segunda me

sucedio que nauegando de Nicaragua a este reyno el año de mil y seiscientos y quarenta y dos; venian en el nauio muchos pasageros que no auian estado en esta tierra; y como era el calor de aquella costa tan insufrible, solia yo consolarlos con la esperança de que se acabaria presto aquel calor, y que goziariamos del viento fresco del Peru en llegando a la linea equinocial (que segun la regla general auia de ser lo contrario, que quanto mas nos acercasemos a la linea auia de crecer el calor) como experimentaron la verdad de lo que yo les decia, que en llegando a la linea, que començamos a gozar del viento sur, se mudo el temple de manera, que por las mañanas via yo algunos pobres abrigados con sus frezadas, que me decian: padre esto es viento fresco? no es sino mui gentil frio el que hace; entonces les respondi yo: ay veran quan facil es a dios mudar el temple de un extremo a otro, pues lo hace solo con un poco de ayre. de donde podemos colegir la prouidencia del criador en disponer de tal manera las cosas, que de ordinario corriesen, y vañasen vientos frescos esta region de los llanos, que por estar debaxo del sol, y ser de arenales muertos, y sin agua del cielo, tenia mas necesidad dellos que otra tierra de Indias para mitigar el ardor de los rayos del sol.

Allegase a estas otras dos causas, aunque no tan generales, con que en algunas tierras calientes se remite mucho el calor del clima. la una es la vecindad del mar, que en igualdad hace que las tierras maritimas sean menos ca-

lientes que las mediterraneas. que esta es la razon porque en las islas de Barlovento es mas templado, y remiso el calor que en la tierra firme: porque como estan ceñidas del Oceano, y todas son angostas, aunque algunas bien largas, las refrescan notablemente los vientos de la mar, en especial las virazones, y mareas, que soplan desde medio dia para arriba; con que son las tardes mui apacibles y deleytosos, como lo esperimente yo por espacio de un año que estuve en la isla española. la otra causa que hace ser unas tierras de igual altura mas templadas, y frescas que otras; es el tener cerca de si algunas sierras altas, y neuadas, de donde corren de ordinario vientos frios, que las refrescan. con todo eso no dudo sino que ultra destas causas, que auemos traydo, y nosotros alcanzamos, deue de concurrir otras ocultas, que ignoramos, para obrar tan grande, y marauillosa diferencia de temples en un mismo clima: O que, la calidad propia de cada tierra; o que, alguna particular influencia del cielo empireo; del qual sienten algunos filosofos, y astrologos, como arriba dexo dicho, prouenir muchos efectos naturales, de que no se puede dar razon. como auer muchas cosas en unas tierras, que no las ay en otras del mismo paralelo, y clima. la qual opinion tengo por mui probable, porque con ella se satisface a quantas dudas se pueden ofrecer en esta materia.

Cap. 5. que la diuision que se hace del año en europa, tiene tambien lugar en la Torri da zona.

A causa de no esperimentarse en la torrida zona la mudanca, y desigualdad de qualidades con la variedad de los tiempos del año, que se esperimenta en europa, es mui grande la discrepancia, y confusion que se ve en el vulgo acerca de contar, y distinguir los tiempos. Porque como los españoles estan hechos a la quenta que se tiene en españa, adonde el invierno trae consigo el tiempo frio, y humedo: y el verano, y estio el caliente, y seco; no pareandose aca estas dos qualidades sino sus contrarias. De modo que la sequedad se junta con el frio del invierno; y la humedad, y lluvias con el calor del verano: unos echan mano de la una, y otros de la otra para conforme a ellas distinguir los tiempos del año. los hombres de letras guiados por el frio, y calor, que proceden de allegarse, o apartarse el sol de nuestro hemisferio, siguen la quenta verdadera, llamando verano al tiempo calido, en que anda el sol en nuestro hemisferio Austral; e invierno al tiempo frio, o menos calido quando el sol se aparta de nosotros, y pasa al hemisferio contrario. Pero el vulgo, y los hombres sin letras, que de ordinario es la mayor parte de la republica, guiados

por los tiempos lluvioso, y enjuto lleuan la quenta contrario, y llaman inuierno al tiempo de las aguas, y verano al tiempo enjuto, y sereno. en lo qual ultra de que llanamente se engañan en tener por inuierno los meses, en que anda el sol sobre nuestras cabeças, quando es la fuerça del estio, solo porque vienen entonces las lluuias: y verano al tiempo frio, en que anda el sol mas apartado de nosotros, por no lloverr el, se siguen desta quenta muchos absurdos.

el primero que dicen ser en las Indias el inuierno mas caliente que el verano; y esto mas frio que el inuierno. el segundo que en este reyno del Peru en un mismo paralelo, y altura llaman a un mismo tiempo, aqui inuierno, y a menos distancia de quatro leguas, verano: porque como en la sierra llueue de verano, y en los llanos no, y estas dos tierras de tan diuersa propiedad estan juntas, y por terminos, dicen que quando en la sierra es inuierno, en los llanos es verano, y al contrario. el tercero, que diuidiendo el año en solos dos tiempos, conuiene a saber, en inuierno, y verano, o estio, alargan el uno, y acortan el otro dentro de un mismo clima, conforme las aguas duran mas tiempo en unas partes que en otras. Porque donde no llueue mas que los quatro meses del año, llamanles tos inuierno, y a los ocho restantes verano. y donde los meses de seca, y tiempo sereno no son mas de tres o quatro, y los demas llueue, hacen el verano de no mas de tres o quatro meses, y el inuierno de ocho, o nueue. Pero donde

mas claramente se ve su engaño es en las tierras, que llueve todo el año, adonde se hallan atajados consiguiente, sin saver distinguir entre invierno, y verano.

Pero lo cierto es que dividiendo el año en dos tiempos, de invierno, y de verano, se debe hacer esta division, y quenta por el acercamiento, y apartamiento del sol, llamando invierno en este hemisferio al tiempo que anda el sol en el contrario, de un equinocio a otro; y verano, desde que entra en nuestro hemisferio hasta que sale del. a los quales tiempos se siguen, como propiedades suyas, el frio, o mas remiso calor con la ausencia del sol; y con su presencia mas intenso calor: de donde se sigue que el llover, o no llover; o hacer el tiempo humedo, o seco, es cosa accidentaria al invierno, y verano. de donde queda claro que por llover en la Torrida zona quando el sol anda en nuestro hemisferio, y sobrevenir entonces: y venir el tiempo enjuto, y sereno quando anda fuera del, y mas apartado de nosotros, se ha de decir absolutamente que las lluvias, y tiempo humedo son de verano, y el tiempo mas seco, y sereno de invierno.

Tambien tiene el lugar en esta media region, y Torrida zona la division que en Europa se hace del año en los quatro tiempos, verano, estio, otoño, e invierno; la qual nace de los quatro puntos notables que nos señala el sol en los dos equinocios, y dos solsticios en el movimiento que hace en un año: dado caso que no se distingan aca por las qualidades que atribuyen a cada uno dellos los que hacen esta division en Europa. los quales la hacen desta forma: des

de que llega el sol al equinocio a veyntiuno de Marzo por los tres meses siguientes llaman Verano hasta el solsticio setentrional, que es quando llega al circulo de cancro a veyntidos de Junio: desde aqui por otros tres meses hasta el equinocio de veyntitres de setiembre, estio: desde quando hasta el solsticio Austral de veyntitres de diciembre, otoño: y desde este solsticio, y tropico de capricornio hasta volver al equinocio de Marzo, inuierno. Los astrologos, y filosofos dan a cada uno destos tiempos dos qualidades, pareandolas con los dos simbolas, que atribuye Aristoteles a cada uno de los elementos; y comparan estos quatro tiempos a las quatro edades del hombre, a los quatro humores del cuerpo humano, y a los quatro elementos. al verano, o primauera hacen caliente, y humedo; y lo comparan a la niñez, y edad florida de los moços; de los humores a la sangre; y de los elementos al ayre. al estio, caliente, y seco; atribuyendolo a la juventud, a la colera, y al elemento del fuego. al otoño, frio, y seco, semejante a la edad madura, a la melancolia, y al elemento de la tierra: al inuierno, frio, y humedo; comparanlo a la vegez, a la flema, y al elemento del agua.

Porquanto la linea equinocial corta por medio la Torrida zona, dexando la mitad della en el hemisferio Artico; y la otra mitad en este hemisferio Antartico, se ha de notar que aunque la sobredicha division de tiempos hecha en europa comprehende la Torrida zona setentrional, a donde son estos quatro tiempos en los

mismos meses que en europa, y en breve rrato deaqel hemis
ferio. Pero en la Torrida zona Austral, asi como en lo de
mas deste hemisferio, vienen estos tiempos al contrario. a los
quales en esta media region no se les pueden atribuir las qua
lidades simbolas que en europa: ni tan poco se pueden com
parar a las edades del hombre, y demas cosas aque allo
se comparan, como se vera ~~haciendo~~ haciendo la division
de tiempos en este hemisferio Austral, en que se compre
hende este reyno del Peru; y tocando brevemente las ca
lidades de cada uno, que adelante se trataran mas de pro
posito. Puesto caso que los astrologos comiençan estos qua
tro tiempos por los dias arriba dichos de los equinoccios, y
solsticios; dando a cada tiempo tres signos del zodiaco:
todavia entre la gente vulgar suelen tener otros principios.
Por lo qual me parecio, (vista la poca variedad que en esta tierra
esperimentamos con la mudança de un tiempo en otro)
comencarlos desde el principio de cada mes, en que caen los
equinocios, y solsticios. y conforme a esto digo que en
este reyno del Peru la primavera, y verano comiença
a principio de setiembre, y dura hasta fin de Noviembre:
el estio, los tres meses siguientes diciembre, enero, y Febre
ro: el otoño, Março, Abril, y Mayo: y el invierno,
los postreros tres meses de Junio, Julio, y Agosto.

No es tan facil aqui como en europa señalar las qua
lidades de cada uno de estos tiempos, por ser mui varios los
temples que se hallan en esta tierra aun mismo tiempo

en partes que caen dentro de un mismo clima. Pero reducidos a tres, que son los mas generales, de que participa la Torrida zona; conuiene a saber, temple de tierra yunca, de sierra, y de llanos; hallo que el verano en la tierra yunca es caliente, y humedo, aunque no en el supremo grado, a que despues llega: en la tierra de sierra del mismo paralelo, y altura polar, es frio, y seco en menos intension de la que suele tener: y en la tierra de los llanos del Peru del mismo paralelo que las sobredichas, es moderadamente humedo, y frio en tan remiso grado, que se puede decir no sentirse frio, ni calor. el estio es en la tierra yunca el tiempo mas caliente, y humedo de todo el año: en la sierra el menos frio, y seco, por ser entonces la fuerça de las lluuias, con que se templa la gran sequedad de esta region: y en los llanos el mas caliente, y menos humedo del año, aunque no de manera que se pueda decir que es absolutamente seco, saluo algunos valles vecinos a la sierra, que participan de mas sequedad: el otoño es en la tierra yunca humedo, y caliente en menor grado que el estio: en la sierra, algo mas frio, y seco; y en los llanos menos caliente, y algo mas humedo que el estio. el inuierno es en la tierra yunca el tiempo menos caliente, y humedo del año por carecer de lluuias, mas no tanto que se pueda decir que es frio, y seco, porque absolutamente no es sino caliente, y humedo: en la sierra es frio, y seco con gran exceso: y en los llanos, moderadamente frio, y el mas humedo del año, aunque no en tanto grado que se

mayor humedad llegue a ser tanta como la menor de la tierra yunca. estos son los quatro tiempos del año, que experimentamos en este reyno del Peru, de los quales solo el de los llanos, que solo es propio deste reyno; los otros dos son comunes, y generales en toda la Torrida zona. y aunque en algunas partes della por ser todo el año mui uniforme, no perciba el sentido esta diferencia, no se auisan della las plantas de españa, las quales comunmente florecen, y dan fruto a sus tiempos señalados como en españa, pero en este hemisferio Austral en contrarios meses que alla.

cap. 6. porque dentro de los tropicos vienen las lluuias de verano, y no de inuierno.

quanto mas atentamente me he puesto a considerar de que causas pueda proceder el lluuer de verano, y esto en toda la tierra, que cae dentro de la Torrida zona, al contrario de todas las otras regiones del mundo, que estan fuera de los tropicos: tanto mayor dificultad hallo de dar razon de un efecto tan estraño. no han faltado algunos, que se han puesto a filosofar, e inuestigar las causas dello: mas todas quantas traen se imprueban, y deshacen con gran facilidad. Por donde juzgo que es mucho mas facil refutar las opiniones de otros, que acertar con la verdadera, y que satisfaga a todas las dudas, y obgeciones, que se pueden ofrecer. dos son las causas,

que principalmente dan los que mas han escrito desta
materia: la una porque no sean las lluvias de invierno,
y la otra porque naturalmente ayan de venir de verano. La
primera dicen ser los recios, y furiosos vientos que de invi
erno corren en la Torrida zona; los quales impiden las
lluvias, desecando la region del ayre, y desbaratando
las nubes con disipar todos los vapores humedos, que
levanta el sol con sus rayos. la otra de que sea conforme
a la naturaleça desta tierra venir en ella las aguas de
verano, dicen es porque en este tiempo hiriendo el sol
las cabeças con rayos derechos, tiene gran fuerça para
atraer, y levantar gran copia de vapores; y sin dar lu
gar a que se consuman, los sube con gran presteça a la
media region del ayre, adonde condensandose subito
se convierten en lluvias. confirman esto diciendo que
por eso los aguaceros en toda la Torrida zona son ordina
riamente despues de medio dia, quando tienen mayor
fuerça los rayos del sol.

A la verdad a mi no me satisfacen estas razones, por
que siento que con la facilidad que se dicen las rechaçara
qualquiera que tubiere mediano conocimiento, y es
periencia de las cosas desta tierra. Porque a la primera de
los vientos, respondo que bien podra ser que en alguna
provincia hagan este efecto: mas en lo que yo he observa
do en las tierras de uno, y otro hemisferio, en que

he residido mucho tiempo, mayormente en este reyno del
Peru, es que dejado aparte que donde en todo el año no corre
mas de un viento, vemos que con el llueve un tiempo, y o
tro no; como acaece en los llanos deste reyno, que el rocio que
cae, viene de invierno, y no de verano, soplando todo el año
en estas costas del sur el viento deste nombre. en la sierra deste
mismo reyno, y en otras partes se esperimenta que llueve de
verano con los mismos vientos que corren por el invierno, por
que comunmente sean mas recios en un tiempo que en otro.
en algunas delas provincias yuncas. y delos Andes llueve
todos los meses del año, sin que dependan las lluvias de
que sople viento, o no, ni de que el que corre sea este, o aquel.
y es cierto que en las unas, y otras partes sucede mui de ordina
rio venir grandes aguaceros con tan gran quietud, y sereni
dad del ayre, que no se mueven las hojas delos arboles: y
otras con tan terribles, y furiosos vientos, que quiebran, y
arrancan arboles. en el qual caso quien podra distinguir quan
do proceden las lluvias delos vientos, y quando no, viendo que
sin ellos, y con ellos suele llover. lo qual no quita que no ayan
unos vientos mas lluviosos que otros.

La solucion de la segunda razon aun es mas facil, porque
primeramente pregunto yo porque en la Torrida zona tienen
esta eficacia los rayos del sol, quando mas derechos, y con
mas ardor hieren la tierra, y no la tienen en el Andalucia,
y en otras costas de Europa por los meses de junio, y julio, pu
es, como queda dicho, abrasan mucho mas alla en tales

meses, que aca quando anda el sol sobre nuestro cenit; como pare
ce del estio desta ciudad de lima, adonde, y en lo demas delos
llanos, con no llouer en este tiempo, ni auer nubes, que nos
defiendan de los rayos del sol, y hagan sombra, es mucho
mas templado su calor quando esta el sol sobre nuestras cabe
ças, que no el del Andalucia por el verano? no se yo que
respuesta se pueda dar a esta obgeccion, que satisfaga. ultra
desto si el sol por ser mas fuerte su calor leuanta vapores,
y engendra lluuias quando esta sobre nuestro cenit; porque
no hace este efecto la primera uez que pasa sobre nuestras ca
beças, caminando de la linea ~~del tropico~~ al tropico de capri
cornio desde setiembre hasta diciembre; y lo hace volui
endo del dicho tropico para la linea equinocial, desde
diciembre hasta Março: pues contan derechos rayos hi
ere la tierra la primera uez como la segunda? y que no
obre este efecto a la primera uez es manifiesto; porque
fuera de las partes donde llueue todo el año, y de otras
en que las lluuias son mas tempranas; lo comun, y ge
neral que esperimentamos en todo el Peru es venir las
aguas desde diciembre, quando ya el sol ha pasado la prime
ra uez por encima de nosotros la vuelta del tropico; y durar
no solo hasta que pasa de nuestro cenit, y sale de nuestro
hemisferio, sino algun tiempo despues. Porque por el
mes de Março, quando ya va saliendo del hemisfe
rio Austral, y entrando en el opuesto, suele ser la mayor

fuerça de las aguas, las quales no pocos años duran un mes despues.

Dechas desto en las tierras que llueue todo el año como se verificara esta opinion de ser causa de que llueua de verano en la Torrida zona la vecindad del sol? finalmente si esta es razon adequada, y suficiente del lloucr de verano dentro de los tropicos, que responderan a esto los que lleuan esta opinion. Porque pasando el sol por el cenit de los que moramos en los llanos del Peru, que tambien cae dentro de la Torrida zona; no hace este efecto, antes este tiempo es el mas sereno, y enxuto del año: querer decir que por faltar materia en esta region no leuanta vapores, es razon mui debil: porque dado caso que en los Arenales secos destos llanos, concedamos esto; bien se ue que en la mar no puede correr esta razon; donde ay mui bastante materia para que el sol leuante vapores: y con todo eso no llueue por espacio de cien leguas, y mas la mar adentro.

A la confirmacion que traen diciendo que las lluuias son en esta region por las tardes: esta encontrara la esperiencia, porque dado caso que sea eso lo mas ordinario; con todo eso llueue tambien por las mañanas, y a todos tiempos, y no menos de noche que de dia. y no pocas veces acaece anochecer el cielo sereno, y raso, y a buen rato

de la noche turbarse el ayre, cerrarse el tiempo, y descargar el cielo muigentiles aguaceros, si quel sol de medio dia levantase aquellas nubes, y las derritiese en lluvia, pues quando se pusso al anochecer quedaua raso, y despejado de nubes el orizonte. Pareceme que con lo dicho se refutan, y deshacen bastantemente las razones sobredichas, que dan algunos de venir en la Torrida zona las aguas de verano, y no de invierno.

Lo que yo siento en esta dificultad, y en otras no menores, que se offrecen a cada paso, considerando los efectos estraños, y admirables de naturaleza, que en este nuevo mundo esperimentamos, es que por mas que se desuele, y fatigue el entendimiento humano en inquirir, y rastrear sus causas, no puede alcançarlas todas, por ser muchas dellas secretas, y escondidas a los sentidos: como tengo por cierto lo son las que causan las lluvias de verano, las quales con su alta sabiduria dispuso el soberano hacedor del mundo que obrasen en este efecto, para proveer assi a la necessidad de la Torrida zona para que pudiesse ser habitable, que de otra manera o no lo fuera, o mui incomoda para vivienda de los hombres. y la razon es porque todo esto media region, como luego veremos, consta de tierra y unca, que es mui vasta, y caliente; y de sierras mui altas, secas, y frios; dado que entre estos dos estremos, ay algunas tierras medias, y templadas; pero estos dos son

las que ocupan la mayor parte de lo que deste nuevo mundo
cae dentro de los tropicos: de los quales la tierra yunca por
su excesivo calor, y las sierras por su riguroso frio, fueran
inutiles, y yermas; si en la primera no se templara con las
lluvias el calor del estio; y en la segunda el destemplado, y
cruel frio del invierno con los continuos soles, y tiempo
enjuto, y sereno que entonces hace:

Lo qual para que mejor se entienda es de saber que los fri
os de las sierras del Peru son tan excesivos, que sacando
los valles que se hacen en ellos; los quales respecto de estar
hondos, y abrigados son templados; lo restante no se puede
pasar sin ponerse la gente de dia al sol, y de noche llegar
se a la lumbre: de suerte que con ser mui grande el ardor
del sol por estar tan sobre nosotros, es por otra parte tan
riguroso el frio de la tierra, que lo templa, y mitiga de
manera que se puede caminar, y trabajar al sol todo el
dia, sin sentirse calor, ni sudar en ningun tiempo del
año. y con ser vivisimo el sol de medio dia es mui ordina
rio, y usado de los que viven en la sierra ponerse despues
de comer a sus rayos, con solo amparar la cabeza con al
guna sombra, para que no dañe. de donde se infiere
que si en todo el año tan cruel es el frio de esta region,
si las lluvias vinieran de invierno, sin duda fuera
del todo inhabitable por muchas causas.

la primera; porque quanta agua lloviera cayera congelado en nieve, y granizo, como se ve por esperiencia las veces que acontece llover por este tiempo, que no ay invierno que por lo menos no sean dos, o tres veces. con lo qual no pudieran los hombres sufrir el terrible frio que hiciera: ni la tierra se cultivara, y produxera frutos, ni los ganados tubieran pastos. fuera el frio intolerable, porque nevando cada dia, se amontonaria tanta cantidad de nieve sobre la tierra, que durara todo el invierno, y acrecentandose el frio que procediera della, y de los vientos elados que soplaran, al excesivo que de suyo tiene esta region, quien pudiera vivir en ella? Pues sucede en el verano, quando de suyo es el tiempo mas blando, y templado, sin que de dia haga de calor, ni congoxe el frio; que los dias que nieva; llueve, o hace nublado, por no calentar el sol con sus rayos la tierra, se sienta mayor frio que de invierno; tanto que es necessario estarse lo mas del dia al fuego. mas en aclarando el tiempo, serenandose el cielo, y descubriendose el sol, se templa notablemente. De donde se puede sacar quan grande parte sean las lluvias para resfriar la tierra.

que durante la nieve ni la tierra se fertilizara, ni los ganados tubieran que comer esta muy claro, pues dello hallamos esperiencia manifiesta en la sierra:

Porque como corra la vuelta del sur hasta el estrecho de Magallanes, y en saliendo del tropico de capricornio lluevo en ella de invierno, tienelos seis meses del año tanta inmensidad de nieve sobre si, que no solo no es habitable de hombres, pero ni de animales, y aves. y lo que es mas que los caminos que la atraviesan del reyno de chile a la provincia de Tucuman, no se andan en todo este tiempo, hasta que con la serenidad, y soles del verano se derrite la nieve de los puertos, y quiebradas por donde la cortan los caminos, y ay lugar de poderse andar. la segunda razon porque fuera inhabitable, es porque puesto caso que se sembrara, no fuera posible nacer las semillas con tan rigurosos frios, y eladas como cada noche hace, que abrasan, y agostan los yerbas. la tercera porque llo viendo de invierno, y haciendo tiempo enjuto de verano, no se pudiera sembrar de temporal el verano por falta de aguas, como aora se siembra; y dado que en algunas partes se sembrara de regadio, se elaran los sembrados en naciendo. Porque todas las noches del año asi de invierno, como de verano, en estando el cielo raso, y despejado de nubes, cae eladas. Por lo qual proveyo dios que las lluvias viniesen en verano, para que con ella se regase, y cultivase la tierra; y con la blandura del tiempo, que no es tan riguroso como el invierno, naciesen las mieses.

y lo que es principal, y en que no menos campea la divina providencia. Son aqui las nubes amparo a ser, y defendiese los panes de los yelos: porque, aunque sea de verano, la noche que se arrasa, y serena el cielo, suele ordinariamente elar. al qual peligro acudio el señor con disponer los tiempos, y sus mudanças de manera que desde Disiembre hasta Março exclusive, que es el tiempo en que corren peligro de elarse las sementeras, casi no aya noche que no este el cielo cubierto de nubes, sin que del todo se arrase, y serene. en los quales meses estan los habitadores de la tierra tan temerosos de que aclare de noche el cielo, y cayga elada; que antes de acostarse suelen asomarse a verlo, si esta nublado, o raso: y si acaese alguna noche arrasarse tanto que no parescan nubes sobre nuestro orizonte, y las estrellas esten claras, y brillando; es gran compasion, y lastima oyr el alarido, y llanto que se levanta en los pueblos de Indios. porque conociendo ellos por estas señales ser cierta la elada en semejantes noches, no aguardan a ver el efecto della a la luz del dia para llorar su daño. que ciertamente es incomparable el que una sola noche de yelo suele hacer. porque comunmente es tan general quando yela, que suele alcançar ciento, y mas leguas, con que se pierden muchos millares de ducados. Por lo dicho queda suficientemente probado que el Serho

bitable la sierra del Peru depende de ser en ella las aguas
de verano.

Restaua probar agora como tambien son causa de que
la tierra yunca, y caliente se habite: mas es esto tan
claro, que no tiene necesidad de otra prueba mas que la
esperiencia; que poco ha diximos, tenerse en la sierra de
enfriar tanto las lluvias, que son causa de sentirse mas frio
en tiempo de verano que el que suele hacer de invierno: de
donde podemos hacer este argumento: si las lluvias en
la sierra son causa de que en verano, quando se queda de
temple blando, haga tanto frio, como el que trae consigo
el invierno: luego tambien en las tierras calientes ter
dran virtud de templar el ardor del estio para que no abra
se tanto la tierra, como lo hiciera faltando ellas. y asi
concluyo esta question con decir que no hallo yo otra razon
de venir las aguas de verano en la Torrida zona, sino ser
asi conveniente para que se pudiese habitar. y no menos pa
ra la salud de sus moradores: porque asi en la sierra, como
en la tierra yunca es el tiempo lluvioso el mas sano de todo
el año; por donde quando las aguas se tardan al tiempo que
devian venir, suelen picar enfermedades agudas, como tabar
dillos, y dolores de costado; de que ay esperiencia asi en este reyno
del Peru, como en la nueva España, particularmente
en la ciudad de Mexico: adonde quando por Mayo no

han comenzado las aguas, se temen aquel verano graves enfermedades.

cap. 7. del sitio deste reyno del Peru.

Corre Nortesur este reyno del Peru setecientas y setenta leguas en largo; y de ancho tiene hasta ciento y treynta por donde mas, y por donde menos ochenta. sus ultimos terminos son por la vanda del Norte la provincia, y diocesi de quito, y por la del sur el Arcobispado de los charcas. Por causa de hallarse en esta region, y pedaço de la America todas las qualidades, y diferencias de tierras, y temples, que esperimentamos en la Torrida zona deste nuevo mundo, es mui importante su consideracion porque della pende el perfecto conocimiento de la naturaleza de todas estas indias. Procede la diversidad de temples deste reyno de una de las mayores sierras que se conocen en el mundo, que corre por lo largo del, y llamamos sierra, y cordillera general de la America Austral, o del Peru; porque comiença, y acaba con esta parte Austral de la America desde el estrecho de Magallanes en cinquenta y dos grados y medio de altura del polo antartico, y corre hasta las costas de la mar del Norte de las provincias de Santa Marta, y Venezuela, donde se remata en diez grados del emisferio Artico. en el qual espacio aunque por linea recta de Norte sur no ay mas de mil y noventa y quatro leguas; con todo eso por

no corre esta gran sierra siempre de un rumbo, sino que va dando alo largo vueltas, viene a ser su longitud de mas de mil y quinientas leguas. y no han faltado hombres erudi tos, que movidos por su estraña altura, y grandeza, sientan ser esta cordillera el espinazo del mundo, que lo rodea, y ciñe todo en redondo: de suerte que encubriendose en el Oceano; donde a nuestra vista se termina, prosiga por debaxo del agua, exediendo su altura a todo el sue lo de la mar, como exede a la demas tierra de fuera della; y que va despues a salir a otras regiones del mundo. Pero esto es incierto; y sin mas fundamento que contemplaciones, y discursos de algunos filosofos Indianos. lo cierto, y averiguado es que abraça, y ciñe toda esta America Aus tral. no por en medio, sino por el lado occidental della, apartandose de la mar del sur quando mas como cinquenta leguas, y quando menos no mas de ocho. y lo mismo de la mar del Norte en las dichas provincias de santa Marta, y Venezuela.

las dos vertientes, y haldas desta sierra son de un mismo tem ple en todo lo que cae dentro de los tropicos, sacando la ver tiente occidental deste reyno del Peru, que es de muy par ticulares, y estrañas qualidades, quales no se hallan en to do lo restante de los Indios. Por lo qual dividiremos la tierra del Peru en tres partes, o regiones, que son como tres fajas angostas, que corren todo el largo deste reyno; y cada una es de tan diferentes, y contrarias qualidades de la otra, que

pone admiracion. la region, y faja oriental abraca las
vertientes y haldas de la sierra, que miran al Oriente, y
llamamos Andes, y tierra yunca: la segunda faja es la
misma sierra, a la qual por excelencia damos nombre
de sierra, y cordillera general a diferencia de las otras
sierras, que ay en esta tierra. y la tercera comprehende
las vertientes, y haldas ocidentales de la misma sierra,
que es la region, que nombramos llanos.
Difieren entre si estas tres fajas, y regiones lo primero en
que dado caso que en todas se halla tierra doblada, y llana;
todavia la sierra, y cordillera general sobrepuja tanto en
altura a las otras dos, que la media region del ayre, y
nubes de entrambos quedan mui inferiores a las cum-
bres della. lo segundo, en que la tierra yunca es todo el
año mui caliente, y humeda; la sierra mui fria, y seca;
y los llanos templadamente calientes, y humedos, con
mas notable diferencia de invierno, y verano que las
otras dos. lo tercero, en la tierra yunca llueve en unas
partes todo el año, y en otras la mayor parte del: en la
sierra a tiempos señalados, que es por el estio; y en los lla-
nos no llueve jamas: y en cierta parte dellos que cae un
pequeño rocio, es en tiempo de invierno. lo quarto, la
tierra yunca es de muchos cienegos, y pantanos, de gran-
des, y espesas montañas, y bosques; y la mas enferma de
la torrida zona: la sierra aunque es abundante de rios,
y lagos, es rasa, y pelada, y la mas sana de quanto de este
nuevo mundo cae dentro de los tropicos; y la tierra de los
llanos seca, sin agua, ni bosques; y no tan sana como

lo

sierra, ni tan enferma como la tierra yunca. finalmente se hallan en estas tres regiones con ser finitimos, y caer en tan poca distancia, y en un mismo clima, tan estrañas, y diferentes qualidades; como se vera tratando en particular de cada una.

Cap. 8. De las qualidades de la tierra yunca del Peru.

Los Indios del cuzco, y su comarca llamauan con este nombre de yuncas, a las tierras que caen a la parte Oriental de la cordillera general, que estan en derecho de aquella ciudad; que es principalmente cierta provincia llamada, Anti; de temple mui caliente, y humedo. de donde los españoles estendiendo estos nombres a todas las tierras de la misma calidad, las llaman yuncas. y Andes, corrompido el nombre de Anti: y a los naturales dellas denominan Indios yuncas, a diferencia de los de la sierra, a quienes llaman serranos. es pues la tierra yunca, que se comprehende en los terminos del Peru, la que esta al pie de la gran cordillera, al levante della; y comiença en baxando cinco, o seis leguas desde las cumbres de la cordillera, el qual espacio es de laderas mui agrias, frias, y pelados, como lo restante de la sierra general, hasta que se baxan de seis partes las cinco de su grande altura.

Aunque desde que comiença la tierra yunca se estiende con las mismas propiedades que aqui tiene hasta las costas de la mar del Norte, en que ay mas de quinientas leguas de

tierras incognitas, habitadas de innumerables naciones de indios gentiles; y el reyno del Peru no tiene por esta parte señalados, y ciertos sus limites, y terminos, a cuya causa unos los alargan, y otros los acortan: assi me parece que le podemos dar quarenta leguas de ancho a esta faxa de tierra yunca que pertenece al reyno del Peru; y de largo toda la longitud del dicho reyno. Porque dexado aparte que en algunas provincias esta ya pacificado de españoles todo este districto, como es por los obispados de Quito, y Trugillo; cuyos terminos entran, y se estienden la tierra adentro este numero de leguas: en lo demas que confina con otras provincias de la sierra casi por qualquiera parte que se entre en estos Andes, y tierra yunca, no se topan yndios de guerra en toda esta anchura. y asi la primera region, y faxa de las tres, en que dividimos el Peru, que es la oriental de la tierra yunca, tiene de ancho las dichas quarenta leguas; y de largo desde el obispado de Quito inclusive hasta el tropico de capricornio, donde por esta parte se acaba el Peru, y entra luego la provincia de Tucuman. Por lo qual es esta primera faxa mas de cinquenta leguas mas corta que las otras dos: porque no se estiende tanto por aqui el Peru hacia el sur, como por la sierra, y costa de la mar.

Desta larga cuenta, y pedaço de tierra las primeras veynte leguas desde el pie de la cordillera general hacia el oriente, que es su latitud, son de cerros, y sierras mui doblados, asperas, y fragosas, cubiertos de mui cerradas arboledas, y bosques, sino son algunas quebradas, y pequeños valles que hacen los rios, que a trechos son rasos, y a trechos, montu

sos, y de cerrados arcabucos. Pasadas estas sierras de montaña, lo demas es de tierra llana; si bien no faltan de quando en quando algunas lomas, y serrezuelos, que cortan, y atajan estas llanadas: las quales parte son de montaña, y selvas; y parte de grandes, y espaciosas zavanas, y vegas, que por su gran llanura las nombran, rasos, los españoles. suele aver çavanas destas tan grandes, que saliendo de los terminos del Peru, se estienden la tierra adentro mas de cien leguas, sin que se hallen cerros que atajen la vista. Puesto caso que de la noticia que se tiene por lo que han dicho personas, que han entrado a las tierras de gentiles, que confinan con esta tierra yunca, la mayor parte de las llanadas ocupan espesas arboledas; y donde la tierra es rasa no deja de tener a trechos algunos pedaços de montaña, que respeto de los rasos que la cercan, parecen islas. en lo demas de los rasos desocupados de arboledas, nace en abundantissimos pastos a proposito para ganado mayor; a los quales llaman los españoles pajonales, por ser la yerva alta de dos o tres codos, y en tan gran cantidad por falta de animales que la pazcan, que alcançando la de este año a la del pasado, ay de ordinario tanta cantidad della seca como verde. las sierras, y cerros que se levantan entre estos llanados rasos, y de montaña, tienen la misma propiedad que parte son de arcabucos, y parte de suelo raso, salvo que son mas ayrosos, y mas enjutos que lo llano. esto quanto al suelo, sitio, y postura de la tierra yunca.

Quanto al temperamento, y calidad de su cielo, toda es muy caliente, y humeda; y participa desta humedad no

solo por ser el ayre mui humedo, (que es de donde principalmente se denomina el temple de qualquiera region humedo, o seco) sino porque lo es tambien notablemente su suelo por las muchas aguas que participa de arriba, y de abajo: porque en unas partes llueve todo el año, en otras mas y menos, y donde mas cortas son las lluvias duran seis meses. mas en todas el tiempo que llueve suelen caer muy recios, y copiosos aguaceros con grandes tempestades, y torvellinos de impetuosos vientos, y espantosos truenos, y rayos. nunca en tiempo alguno cae nieve, ni granizo, ni se sabe que es escarcha, ni elada. con los muchos aguaceros crecen estrañamente los rios, y vertiendose por sus margenes, y riberas inundan mucha tierra, haciense grandes charcos, y lagunajos respeto de no hallar en muchas partes el agua llovedica salida: y asi son muy grandes pedaços de tierra los que ocupan lagos, esteros, cienegas, pantanos, y anegadicos.

los calores son todo el año tan ardientes que los mas de los naturales andan desnudos en carnes, sin aver menester vestidos para abrigarse de dia, ni de noche: y los españoles andan lo mas del tiempo sudados; y fuera mas insufrible este calor, sino se templara con vientos frescos, que a veces soplan. los quales para que vañen, y refresquen sus casas, las hacen los Indios sin paredes alrededor, sino sobre estantes de madera, descubiertas por todas partes a los vientos. echase de ver la grande humedad desta tierra junco en que los frutos no se pueden guardar, que luego se podrecen: el hierro se toma de moho; la carne se daña al segundo dia; la sal de los saleros se reviene, y hace agua; y quando se dice misa. apenas se puede alçar la hos

tia porque se dobla como papel mojado · es tierra muy de fatiga, y enferma, los Indios tienen color de membrillo cocido, y los españoles aunque entren en ella con buenos colores. los pierden en breve, y se ponen amarillos de color de enfermos. Por lo qual fue siempre la tierra yunca la menos poblada de los Indios, como lo es al presente, asi de naturales, como de españoles. finalmente ella es mejor para vista de lejos que para vivir en ella: porque tiene hermosissima vista respeto de estar a todos tiempos vestida de verdura, y cubierta de arboledas, que no sabe que es invierno, que las despoje de su amenidad por la continua humedad del clima. El mejor, y mas sano tiempo del año es el invierno, porque cesan las lluvias, hace tiempo sereno, y enjuto, y corren ayres mas frescos, con que se disminuye la demasiada humedad del suelo, y ayre, y se templan los calores.

Con todo eso parece que compenso el criador la destemplança desta region yunca con enriquecerla de bienes naturales, porque les hace grandes ventajas sobre todo lo restante deste nuevo mundo en variedad de plantas, animales, y abundancia de minas de oro, que se hallan en toda ella. No tenian los Indios yuncas otros animales mansos, y domesticos mas que cuies, y pavos; pero monteses, y brabos cria esta tierra yunca Antas, venados, zahinos, puercos monteses, armadillos, liebres, conejos, quadatinajas, leones, tigres, osos como los de europa, y otro castadellos, que llamamos hormigueros, pericoligero, zorras, viuoras, gatos monteses, hurones, comadrejas, hardillas, innumerables diferencias de monos, y micos · nacen muchos

animales, y sabandijas ponçoñosas: los mosquitos aunque por menores en cuerpo que todos, les hacen ventaja en ser molestos, y ofensivos: porque los innumerables que ay de quatro o cinco especies: varias castas de hormigas: todos generos de viuoras, y culebras, señaladamente las que llamamos bobas que son tamañas como grandes vigas. auejas que labran miel en huecos de arboles, y debajo de tierra. en los rios, que son mui caudalosos los que baxan de la cordillera general, y átrauiesan esta tierra, se mouan muchos generos de pescados. las varias diferencias de aues que pueblan sus seluas, y bosques son sin numero, particularmente de hermosos colores, que son las que mas estiman los indios por la fineça de sus plumas: unas son del todo colorados, otras verdes, otras azules, amarillas otras, y asi de los demas colores. caça de volateria ay alas de pauos de la tierra, pauxies, Jutas, macas, garças, tortolas, palomas torcaces, patos reales, y de otras castas: aues de rapiña Aguilas, condores, auras, escogidos halcones de todas castas. finalmente es tan grande la variedad de paxaros que se halla en las montañas de los Andes, que no se pueden contar sus generos, y especies.

Danse todas las frutas de la tierra que en las demas partes de Indias, antes fuera de esta tierra y uhca nacen mui pocas frutas. y en las varias maneras de resinas que de las Indias se lleuan a Europa, como son balsamo, liquidanbar, sangre de drago, anime, aceyte de Maria, incienso de la tierra, copal, caraña, cauchuc, Tecomahaca; muchos cedros, y otros infinitos arboles de maderas escogidas, palo de brasil, y otros

mil plantas. nacen asimismo innumerables matorrales, o arbustos de menor utilidad, como son la planta que lleva la coca, cochinilla, xiquilite, o añil, magueyes, algodon, ~~xiquilite~~ y otras legumbres, y yervas. se dan maiz, frisoles, agi, tomates, zapallos, mates, tabaco; y muchas raices que a los Indios sirven de pan, y fruta; las mas conocidas son yucas, batatas, camotes, lirenes, achiras, racachas, mani, yaunes y Xiquimas. en donde quiera se hallan muchos, y muy ricos lavaderos de oro, los ~~mas~~ famosos son las minas de caraboya, y las que se labran en la diocesi de quito.

De los animales, y plantas traydos de españa, y de otras regiones se crian en esta tierra vacas, cavallos, asnos, puercos, cabras, perros, gatos, gallinas, y palomas. no es el temple aproposito para ganado ovejuno, y asi no lo ay. de los arboles frutales nacen admirablemente naranjos, cidros, limones, y toda fruta de zumo; para la qual es mas aproposito el temple desta tierra que el de ~~que el de~~ ninguna otra de europa, ni aun de todo el mundo: danse algunas ubas en parrales no para vino, sino para regalo; higos pocos, y malos, y las parras, y higueras duran poco tiempo. los demas arboles frutales de españa, dado que suelen nacer, o no llevan fruto, o muy poco, y sin sazon. danse melones, sandias, pepinos, calabaças; y algunas otras legumbres, hortalicas, flores, y yervas olorosas; pero no se coge trigo, cevada, garvanços, habas, lentejas, ajos, cebollas; ni otras semillas, y verduras, que quieren tierra fria, o templada. los coles,

lechugas, rabanos, y otras especies de hortaliça como estas, aun que nacen bien, no llegan à granar, ni dar semilla. dos cosas produce con gran abundancia esta tierra yunca caños de açucar, y arroz, y de entrambos ay grandes cosechas. de las plantas que se han traydo de otras regiones fuera de España, nacen mui bien platanos, gengibre, y caña fistola. los tratos de mas interes que los españoles tienen entablados en esta tierra caliente son en crias de bacas, de que sacan mucho corambre; de yeguas, y mulas: en tabaco, coca, ~~[illegible]~~ grana, o cochinilla, añil, algodon, palo de brasil, y otras maderas, cacao, açucar, achiote, vaynillas, con otros algunos frutos.

He contado tan de proposito los animales, y plantas de la tierra, y de castilla, que nacen, y no nacen en esta tierra yunca, porque no sea necesario repetirlas muchas veces adelante, sino que quando en la descripcion de las provincias deste nuevo mundo, que yra en la segunda, y tercera parte desta historia, dixeremos que se dan, o no dan en ellas las cosas que en la tierra yunca, se entiendan ser las que van referidas en este capitulo. ultimamente importa que tambien que de advertido desde agora como la mayor parte de la America, que cae debaxo de la Torrida zona es del mismo temple, y calidades que esta que avemos pintado aqui, con mui poca variedad que en algunas partes se halla, de ser algo mas, o menos frescas; como son las islas de Barlovento, y todas las costas de la tierra firme de entrambos mares

de entrambos mares del Norte, y del sur, fuera de la tierra de los llanos del Peru, que es una especial excepcion de la Torrida zona: y lo que no es deste temple ni nunca participa alguno de los de la sierra, de que trataremos en los tres capitulos siguientes.

cap. 9. de las propiedades de la sierra del Peru.

No es todo lo que de la sierra, y cordillera general cae dentro del Peru de igual anchura, porque en el primer tercio es angosta, como la que se comprehende en la diocesi de quito; entrando por la de Trugillo se ensancha un poco mas hacia la provincia de Chachapoyas; y quanto mas corre hacia el sur, que es el rumbo que lleua, va siendo mas ancha hasta llegar al cabo deste reyno, que es el Arçobispado de los charcas, en cuyos terminos tiene su mayor latitud. De suerte que siendo en la provincia de Quito, que es la primera del Peru por la vanda del Norte, no mas ancha que hasta treynta leguas; en la postrera de hacia el sur, que es la sobredicha de los charcas, tiene ochenta leguas: y en el medio va siendo casi uniformemente mas ancha, quanto mas se allega al sur. Porque por esta diocesi de lima lleua ya quarenta leguas de ancho; por la de Guamanga cinquenta; por la del cuzco sesenta; por la de chuquiabo de sesenta y cinco a setenta; y ultimamente por la de los charcas es su latitud de ochenta leguas.

considerando yo atentamente muchas veces el sitio y postura desta gran sierra, se me ha ofrecido que la podemos comparar a un pasamano, o faja, con que se guarnece una vestidura; y que se leuanta, y sobrepuja a las otras tierras que le caen

a los lados, como excede, y sobresale el pasamano, y falso sobre los llanos de la cordillera, en que se asienta. y para que me Por le quadre la comparacion hallamos que assi como las orillas de la fassa suelen llevar sendos repulgos, o ribetes, que sobresalen a lo que queda en medio della; asi los lados desta gran sierra se rematan en dos encumbradas cordilleras de montes, y sierras nevados de estraña altura, que corren al pareso la una a vista de la otra en luengo de toda ella. lo qual para que mejor se perciba es de saber que desde que entra la sierra en los terminos del Peru por la provincia de quito hasta llegar a la provincia de Guaylas, que es de la diocesi de lima, no tiene mas de una loma, o cordillera de cerros nevados, al modo de una cresta; la qual por unas partes es mas ancha que por otras, aunque donde quiera hace puertos, y abras atrechos, por donde se atraviesa; pero como tiene juntas sus cumbres, de una vez se pasa todo lo alto, y aspero della. Mas desde la dicha provincia de Guaylas se divide en dos ramos, y cordilleras nevadas, que corren por las orillas, y estremos de la sierra, la una por el lado occidental della no muy apartada de la mar del sur: y la otra por el lado oriental a vista de las provincias de los Andes; de donde les damos los nombres a estas dos cordilleras, o crestas de la sierra general, que son como repulgos o ribetes suyos; llamando a la primera, la cordillera de la mar, o del occidente; y a la segunda, la cordillera de los Andes, y del oriente.

Al paso que la sierra se va ensanchando quanto mas se llega hacia el sur, se van apartando entre si estas dos cor

dilleras; aunque como son tan altas que se ven a quarenta, y mas leguas de distancia, caminando por el camino real de la sierra, que va casi igualmente distante de entrambas; desde qualquiera parte, como no aya cerros por delante que lo impidan, se van viendo por todo el, la una a la mano derecha del camino, y la otra a la isquierda. La cordillera de la mar dado que de quando en quando tiene pedazos mui altos, asperos, y de nevadas cumbres, como es lo que della esta enderecho desta ciudad de Lima, que llamamos Puna, y cordillera de Pariacaca, por un gran cerro nevado que tiene deste nombre, y se ve desde esta ciudad los dias claros; pero en muchas partes se abaxa, y hace puertos anchos, de manera que se atraviesa sin pisar nieve en todos tiempos, aunque siempre por mui frio paramo, y sin perder de vista cerros nevados. tiene muchos, y mui altos bolcanes, que de contino estan humeando, y no pocas veces lançan fuego; y quando acaece rebentar alguno hace incomparable daño en todas las tierras, y provincias comarcanas, como luego diremos.

La cordillera Oriental, o de los Andes es mas alta, de mas encumbrados, asperos, y nevados cerros, no se ven en ella bolcanes, ni es tan ancha como la de la mar; porque lo comun es no tener mas que desde seis hasta diez leguas de travesia, teniendo la primera de quince a veynte. es en partes esta cordillera Oriental tan alta, y nevada, que mirada de lexos no parece sino una sarta de panes de açucar, por los muchos, altos, y nevados cerros que tiene

continuados unos con otros, sin dar lugar en muchas leguas a que se pueda atravesar por ella: desta suerte pasa por los obispados del Cuzco, y de Chuquiabo, adonde de trechos hace algunas angostas abras, y puertos entre las nevadas cumbres, por donde la cortan los caminos, que entran a las provincias de los Andes.

Todos los rios que corren en el Peru a la mar del sur nacen de las vertientes occidentales de la cordillera de la mar; pero las aguas de las vertientes orientales desta misma cordillera y las que nacen a fin de la cumbre, y ambas vertientes de la de los Andes, como en el espacio de sierra, que esta en medio de entrambas cordilleras, que hacen innumerables, y caudalosos rios, entran en la mar del Norte juntos casi todos los rios, que dellas se forman, en dos los mas caudalosos que se conocen en todo el mundo, que son el Marañon, y el de la Plata.

No solamente las dos sobredichas cordilleras, que ciñen por ambos lados la sierra general, son compuestas de montes, y cerros muy altos, y fragosos; sino tambien toda la sierra de en medio es tierra tan doblada, y aspera, que vista desde alguna alta cumbre, que señorea su contorno, parece que esta labrada en camellones a manera de lo que se hacen en las huertos: porque toda esta llena de altisimas lomas, cuchillas, y collados, y de concavidades, quebradas, y valles muy hondos, y profundos, en que se van despeñando, y recogiendo las aguas de los altos por mil arroyos, y

riachuelos, que por todas partes les entran, y forman mui crecidos rios. Porque es sin duda toda esta gran sierra la tierra mas abundante de manantiales, y fuentes de todo el Peru, y aun de todas las Indias. en efeto ella es tierra tan doblada, que de ocho partes no deue de tener mas que la una della llano, el qual esta repartido en algunos valles, que desplegandose en partes las sierras dan lugar a que se formen entre las cumbres que los cercan: y en espaciosas llanadas, y zauanas que tambien se hacen sobre las mismas sierras. los valles mas principales son los de Cuenca, Casamarca, Jauxa, Sangaro, Andaguaylas, Jaquijaguana, yucay, Cochabamba, Cliso, Misque, Tarija; y otros menores que ay en las diocesis de Guamanga, Cuzco, Chuquiabo, y Chuquisaca. de las zauanas altas, y frias son las mas estendidas las de las prouincias del Collao, que corren a lo largo de la sierra entre las dos cordilleras neuadas como ciento y cinquenta leguas, entre las prouincias del Cuzco, y Chuquisaca.

Toda la sierra es en general de tierra rasa, y pelada, sin que nadie arboleda sino en algunos valles, y quebradas hondos, y abrigados. su temple generalmente hablando es seco, y frio todo el año con gran estremo, mayormente los tres meses del inuierno. a cuya causa se pueden guardar largo tiempo las frutas, y semillas sin pudrirse, ni comerse de gorgojo, y gusano: no da tan presto como en las tierras humedas polilla a las ropas, y libros; a lo menos residiendo yo en la sierra, con auer reuuelto muchos libros, nunca he topado

alguno comido de polilla: la carne muerta se conserva sin da-
ñarse, por el invierno dos meses; y por el verano algo menos: pero
es menester todo el año por el rigor del frio, y sequedad que la olla
que se ha de comer a medio dia se ponga a cocer desde prima no-
che. el ayre esta tan seco que al desnudarse la persona de
noche para acostarse, y al sacudir las frezadas de la cama, se en-
cienden, y saltan muchas centellas. y al decir misa es menes-
ter mui gran tiento en el frangir la hostia, porque esta
sequisima como una yesca. y suelen saltar muchas parti-
culas: la sal de los saleros jamas se reviene, ni humedece.
en suma es tan excesiva la sequedad del invierno, que hace
ser este tiempo el menos sano del año. y quando en el pica
alguna enfermedad aguda, desean todos que entren pres-
to las aguas, porque con ellas se remite su rigor, y no peligran
tantos. Por donde el mas sano tiempo del año es el verano,
o estio por causa de las lluvias, con que el ayre se humedece, y
templa su gran sequedad.

Ayudan a hacer menos sano el invierno los terribles vi-
entos, que suelen correr por los meses de Junio, Julio, y Agosto, a los
quales llaman en Potosi Tomahaues por venir de Tomaua
pueblo deste nombre; y en lo restante de la tierra de la provin-
cia, y diocesi de los Charcas le dan tambien el mismo nombre;
son mui secos, asperos, y desabridos. levantan grandes tolva-
redos; con que notablemente enturbian el ayre, ensucian, y en-
trapan de polvo las ropas, de modo que las preciosas suelen
echarse a perder. Porque el polvo que en este tiempo, y con ellos

vientos se pega en los vestidos, tiene una propiedad muisingular, y diferente del polvo de las demas regiones, y es que no se cae, y quita el lavado las vestiduras mientras estan secas, aunque mas las sacudan, y limpien con escobillas; sino que es menester para que el polvo se despida humedecerlas primero; lo qual se hace regando bien el suelo, y tendiendolas sobre el asi mojado dejandolas una noche, y a la mañana con la humedad que han cobrado se limpian facilmente.

Pero de mayor momento es el daño que causan estos vientos en los cuerpos humanos que el de las vestiduras, que los cubren porque desecan notablemente el celebro, y encienden la colera de suerte, que con mui pequeña ocasion, se enojan los hombres sobre manera; y asi son por este tiempo en los pueblos de la sierra, como en Potosi, y otros, mas frequentes las riñas, y homicidios; y fuera este daño mayor sino proveyera el cielo de remedio con algunas nieves que embia por este tiempo, que templan en parte, y humedecen el ayre. Respeto desta excesiva sequedad se ha hallado por experiencia ser mas sana la vivienda de las casas, y quartos vajos que la de los altos. porque aunque el cielo, y ayre es con extremo seco, el suelo es humedo, aunque no tanto como el de la tierra yunca, por donde con la humedad del suelo de la habitacion vaxa se repara algo el daño de la sequedad del ayre. de donde claramente se infiere que el ser el temple de una region humedo, o seco, no nace de que el suelo sea el seco, o no, sino del ayre ambiente porque donde mayor humedad que en el agua y junto de ella el ayre, y temple de sobre las lagunas de la sierra es tan seco como el que vaña la tierra de sus riberas; como lo esperimentan los que navegan la gran laguna de chucuito, que esta en lo mas frio, y seco de la tierra.

las lluvias no son uniformes, porque en unas partes vienen mas tempranas, y duran mas tiempo que en otras: en la provincia de Quito llueve casi todos los meses del año, sin aver mas que tres o quatro de tiempo enjuto, en que tampoco dexa de llover algunos dias; de manera que no ay en todo el año seguridad de goçar un dia sereno. Lo mismo pasa en las cumbres de las cordilleras nevadas, que casi no se pasa dia sin que nieve, o granice en ellas. con todo eso lo mas comun, y general en toda la sierra es durar las aguas quatro meses, desde diciembre hasta Marzo, excepto en los valles templados, que suelen començar uno, o dos meses antes. el cielo es estrañamente mudable, y vario; porque suele amanecer el dia claro, y sereno, sin que parezca una sola nube en el cielo, y dentro de una, o dos horas revolverse el tiempo, turbarse el ayre, cubrirse de negras nubes el cielo, y caer furiosos turbiones con gran tempestad de truenos, rayos, y relampagos, que parece rasgarse las nubes: y cesar subitamente la tempestad con la presteça que empeço, y volverse a serenar el cielo. otras veces amanece nevando, cerrado el tiempo por todas partes, y cubiertos de nieve las casas, campos, y quanto alcança la vista de cerros, y vegas por aver nevado toda la noche, que parece imposible poderse derretir tanta cantidad de nieve sino en muchos dias: y repentinamente aclarar el tiempo, salir el sol, y en una, o dos horas no quedar copo de nieve sobre la tierra, ni parecer cosa blanca en todo el espacio, en que dos horas antes no se cubria la vista mas que nieve.

son tan ordinarias en el verano estas subitas mudan-

ças del cielo, que nadie que ha de caminar fia de la serenidad presente para asegurarse de lluvias, y tempestad aquel dia; ni por entoldado que este el cielo pierde la esperança de que volvera en breve a despejarse de nubes. los aguaceros suelen comencar unas veces graniçando con espantosos truenos, y frequentes rayos; y poco despues cesando la tormenta prosigue la lluvia blandamente. otras veces llueve mucho tiempo con gran sosiego, y quietud del ayre: otras vienen repentinos torvellinos de agua, y vientos recios, que pasan luego. lo mas ordinario es venir las lluvias con terribles tempestades de truenos, y rayos: ellos caen tan frequentes en las cumbres de las sierras, y paramos, aunque sean llanos, que cada año matan no poco ganado, y alguna gente. la poblacion de españoles deste reyno del Peru, que esta mas sugeta a tempestades, y rayos, es la ciudad de chuquisaca; en la qual, y en su contorno no se pasa ningun año que no caygan muchos. en solo un dia cayeron una vez cinco rayos dentro de la ciudad, y mataron cinco personas; y otro dia cayeron doce, que abrasaron alguna gente.

Aunque, como queda dicho, toda la sierra en general es frio, tomando la denominacion de la mayor parte; con todo eso por la desigualdad que tiene de ser unas partes mas altas que otras, se halla en ella gran variedad de temples, que proceden no solo de estar la tierra alta muy expuesta a los vientos, y los valles hondos, abrigados de cerros, que los cercan, y causan mayor repercusion de los rayos del sol; sino principalmente porque el ayre de suyo es mas frio quanto mas alto esta, y distante

de la tierra. De lo qual hacen bastante prueba las tierras vasas, que se hallan vasos, y ascombrados de cerros al rededor, y las llanadas altas que se hacen sobre las sierras cercadas por todas partes de collados, y montes: de las quales aquellas sin tener cerros alrededor que las abriguen, y sean causa de que las calienten los rayos del sol de recudida, son mui calidas; y estas con estar desfendidas de los vientos, y herirlas el sol con rayos derechos, y por la repercusion que de las sierras que las cercan procede, son frigidisimas. de la qual diversidad no se puede dar otra razon sino la de la frialdad de la region alta del ayre. de aqui nace que como vamos decendiendo de las cumbres de las altas sierras, que son por estremo frios, esperimentamos que sensiblemente se va mudando el temple quanto mas nos llegamos al lo vaxo de los valles, que entre las sierras se forman, que son muchos, y algunos por estar mui hondos, por estremo calientes. y entre estos dos estremos del frio de los altos, y calor de lo vaxo se hallan todas las diferencias que vemos de temples, frios, templados, y calientes.

cap. 10. de la primera diferencia de temple, que se halla en la sierra del Peru.

Porque toda la variedad de temples, que esperimentamos en la sierra del Peru, nace de estar unas tierras mas altas, y levantadas del centro del mundo que otras, es necesario que dividamos toda la sierra en algunos grados, o andenes, segun

la altura, y calidad de cada uno, para que desta division me
jor se perciban las diferencias de temples, que tiene la dicha sierra
la qual tomada desde lo mas alto de sus cumbres hasta lo mas baxo, y
hondo de sus valles me parece que la podemos dividir en seis gra
dos, andenes, o temples, conforme las plantas que nacen, o no
nacen en cada temple. que es el mejor camino que pienso
se puede hallar para dar a entender las qualidades de cada gra
do, y temple. en el primero pues, comencando por lo alto de
la sierra, comprehendemos toda la tierra yerma, y esteril,
que no se cultiua, ni siembra por ser paramos mui frios, y des
templados; que es la que llamamos en el Peru Puna braua,
que es tanto como decir el mas frio, y esteril paramo que se
halla. en este grado, y temple entran las dos cordilleras neua
das, la de la mar, y la de los Andes, las cumbres de los cerros,
y lomas altas de toda la sierra general, y algunos llanadas,
que se forman encima dellas, con las cuestas, y laderas de
la misma sierra, en que dura el mismo temple, y rigor
de paramos esteriles. la mayor parte de las cordilleras
es del todo inutil, y sin algun prouecho para mantenimi
ento de hombres, y animales, por ser de peñascos, y ris
cos inaccesibles, cubiertos siempre de nieve; la qual
tiene los cerros, y laderas que coge, peladas, sin dar lugar a
que crien yerua, porque en naciendo la quema, y abrasa el
yelo. destas sierras neuadas no se saca otro fruto que la

nieve que se trae a lima, y a otros pueblos de españoles para el regalo de beber frio de verano.

en todo ... que no esta ocupado, ni quemado de la nieve, como son las çauanas, laderas, y algunas lomas, y collados no tan empinados como las cordilleras, nacen abundantes pastos, aunque la yerua es recia, y de poco jugo, a cuya causa la carne del ganado, que se apacienta en ellos, no es de tanto sustancia, y gusto como la de españa, chile, y de otras tierras templadas de la America. criauan antiguamente los Indios en estas punas, y dehesas grandissima summa de ganado manso de la tierra, y vicuñas para caça, y por su preciosa lana. i tenian los reyes Incas repartidos los pastos entre los pueblos comarcanos, y oy dia guardan casi en toda la sierra los mismos terminos, que les estauan señalados por los Incas. No ay al presente tanta copia de ganado de la tierra como antes de la venida de los españoles, respeto de auerse disminuido los Indios, y ocupar grandes espacios destas punas, y paramos los ganados de castilla, que en ellos se crian copiosamente, como son vacas, ouejas, puercos, y cabras. yeguas, asnos, y gallinas aunque viuen, y se mantienen en este temple, no crian, porque con el rigor del frio se mueren las crias, y pollos. fuera de estos ganados mansos traydos de españa, y de los de la tierra, ay mucha caça de guanacos, vicuñas, venados, viscachas,

chinchillas, y cuies. animales brabos se crian leones, zorras, añutayas, gatos monteses, hurones, y algunos otros deste genero. caça de volateria, se hallan tres o quatro suer tes de tortolas, y otras tantas de perdices de la tierra, aues truces, y algunas diferencias de patos. crianse tambien mui escogidos gavilanes, halcones, y neblies, aguilas, alcamaranes, cernicalos, y cóndores; estos, y los leones, y zorras hacen mucho daño en el ganado, porque matan los corderos, y becerros, y aun suelen acometer a las reses grandes. Paxaros de canto, y de plumas de colores ay algunos, como son chayñas, Pichunchayas, chuellunchas, yaracatas, y otros pocos desde no mayores que sirgueros hasta del tamaño de tortolas. de leña, y madera para fabricas es mui falta toda la puna, porque no cria sino algunos matorrales, y tres o quatro generos de arboles silvestres, e infrutiferos en quebradas, y lugares algo abrigados.

Toda la tierra deste primer grado, y temple es por estremo fria, y seca, con ser la mas abundante de aguas del cielo, y de la tierra de toda la sierra: porque en ella tienen su nacimientos los rios todos que atraviesan el Peru, y corren a entrambos mares del Norte, y del sur; tiene muchas, mui grandes, y hondas lagunas de agua dulce, y tan fria, que las mas no crian ningun pescado. de las cumbres de las cordilleras nevadas vaxan innumerables arroyos, que se forman de la nieve, que continuamente se va

derritiendo con los recios soles que hace, que son aqui tan vehementes, que parece combatir el ardiente hervor del sol con el riguroso frio de la tierra; de donde nace el tenerse en el Peru por cosa temida, y enferma el sol de la puna, porque puesto que no da congoja su calor por el excesivo frio desta region, todavia es dañoso, y suele causar tabardillos, y calenturas.

De aqui se saca la solucion de dos dudas, que se les suelen ofrecer a los que esperimentan estos grandes frios. la primera es como en tan fria tierra no se yelan las lagunas, y rios: y la segunda, de donde proceda que nevando tanto, que aveces crece sobre la tierra vne bio estado, y mas la nieve, no dura mucho tiempo sobre ella sin derretirse, como acaece en europa? de entrambas se responde ser la causa el gran ardor de los rayos del sol, que en todo el año anda cerca de nuestras cabeças, y pasa dos veces sobre ellas. si bien es verdad que ayuda mucho para que no se yele el agua de los rios, y lagos, ser las noches casi iguales con los dias, y no tan largas en ningun tiempo del año como las de invierno de europa; aunque son de mayor frio que las mas frias de españa, y por el consiguiente los dias largos. con todo eso no dejan de elarse de noche los arroyuelos pequeños, y charcos de agua estantia; algunos riachuelos que llevan bastante agua para molernos una, y dos ruedas de molinos; pero no estan elados mas

que desde las ocho, o diez de la noche hasta las diez horas del dia, que ya los rayos del sol empieçan a cobrar fuerça;

el derretirse la nieue con el ardor del sol es tan en breue, que aunque amanezca el dia con dos o dos della sobre la tierra, en saliendo el sol claro dentro de dos horas no queda ninguna, si no es en las altas cumbres, donde jamas falta. y si me preguntan que porque no derrite tambien el sol esta, pues no hiere los cerros, y altas cordilleras con menos fuerça que las laderas, y llanadas de su contorno? Respondo que si derrite en grandisima cantidad, como lo muestran los muchos arroyos que decienden de la nieue ~~que se derrite~~ de los altos cerros: y los vapores, y nubes que vemos cada dia leuantarse de sobre ella: sino que de Jado aparte, que son de mas riguroso frio las altas, y neuadas cumbres de las cordilleras que las tierras mas baxas de la redonda; por mucha nieue que el sol derrite, es en igual cantidad la que cada dia de los del verano, y aun de todo el año cae sobre ellas. Porque ultra de que quando por el verano, y estio llueue en este hemisferio, nieua en los altos de la tierra, sin que cayga en ellos agua que no sea congelada en granizo, o nieue; lo restante del año quando en toda la sierra reyna tiempo sereno, y enjuto, casi no se pasa dia, en que no nieue en las altas cumbres, con que siempre estan cubiertos de muchos estados de nieue, sin que jamas se descubra su suelo.

Quiero probar lo dicho con dos esperiencias que hai

pasado por mi, que muestran bien el excesivo frio destos pa
ramos: caminando yo una vez en compañia de un Ale
man, que acababa de llegar de su tierra, desde la Villa de
Oruro al valle de Cochabamba, hicimos noche en lo mas
riguroso de una puna, y paramo, que esta en el camino; dor
mimos todos en una casa pagiça, y aunque era pequeña,
y abrigada, sentimos toda la noche mui grande frio; y por
la mañana hallamos que se avian elado los orines en
la vacinica, y que todo el campo del contorno estava blan
co de la escarcha, que avia caydo aquella noche, porque era
en el coraçon del invierno; la qual a dos horas que salio el
sol se derritio toda. dijome entonces el Aleman
que no eran tan frias las noches de su tierra, y que
si no tubieramos aqui tan cercano el sol, y los dias fue
ran tan cortos como los del invierno de Alemania,
no se pudieran habitar estas punas: semejante caso me
sucedio atravesando la cordillera de la mar el año de
mil y seiscientos y diez y ocho, caminando de la provin
cia del collao a la ciudad de Arequipa, que con ser por
el mes de diciembre, que es tiempo del estio en este he
mis ferio, y dormir yo, y otro padre mi compañero debo
jo de un toldo, y de un pavellon, que armamos dentro
del toldo, tambien se elaron los orines, porque el frio
fue igual al que esperimente en el camino de Cochabamba
el

el ayre desta tan encumbrada tierra es tan seco, sutil, y del
gado; que alos que de nuevo pasan por aqui. especialmente si
suben de la tierra caliente de los llanos, y costa de la mar,
como acontece alos que desta ciudad de Lima caminan alas
de la sierra, les falta el aliento, y no solo alos hombres si
no tambien alas caualgaduras. las quales subiendo por estas
frias cordilleras se paran acada paso a tomar resuello. y hom
bres, y bestias se entorpecen, y almadean, como lo hacen en
la mar los que de nuevo se embarcan; sin que la persona
pueda comer bocado mientras le duran las bascas, y rebolu
cion que siente de estomago, con que viene a vocar quanto
en el tiene. con estar yo por tantos años hecho a esta tierra
tres veces que he subido de los llanos alas prouincias de arri
ba, al atrauesar estos paramos he sentido esta destem
plança de estomago; y la segunda vez me admadee muchi
simo con grandes vascas, y vomitos, no auiendome adma
deado por la mar en muchas navegaciones que he hecho. su
cediome esto el año de mil y seiscientos y quince por el mes
de diciembre atrauesando la cordillera por las minas del
nuevo Potosi. en las quales me halle tan fatigado, que des
confiado de recobrar la salud, pedi alos compañeros me dexa
sen alli morir, y pasasen adelante, porque yo no me hallaua
sino para dar alli el alma porque en dos dias no auia
podido pasar bocado. animaronme que subiese a mula,
porque ya desde alli comencauamos a yr vaxando. y apenos
auiamos andado dos leguas quando en saliendo de aque

lla destemplança de ayre, y comenzado a gozar deotro mas benigno, me halle derepente bueno, y con ganas de comer. y es que assi como esta indisposicion es subita, causada de los ayres sutiles, y destemplados de la puna, assi en saliendo de aquel vigor de temple se quita instantaneamente.

y no solo alteran tanto como esto los cuerpos estos paramos, sino que ay partes donde suelen morir repentinamente los hombres traspasados de vientos muy elados, que alli corren. como acontece en el paramo de la provincia de los Pastos, y es el que esta entre Quito, y el nuevo reyno de Granada. el modo como se quedan muertos es con aspecto de vivos, sentados con los ojos abiertos, y los dientes de fuera, o en pie arrimados a una peña, de manera que yendo a buscar algunas personas, que en estos paramos se han elado; hallandolas con el aspecto dicho, les ha parecido a los que las buscauan que estauan vivas, y riendose; mas llegando se a moverlas las hallan yertas. y es que como se les encogen los nervios, y cuerdas con el rigor del yelo, se estiran los labios, y quedan con los dientes de fuera.

contandole yo el gran rigor de las altas sierras al Arçobispo de Mira al tiempo que començaua a subir a ellas por el valle de Ica el año de mil y seiscientos y veyntiseis; me respondio que auiendo el visto, y andado las sierras de Armenia, y Persia, no entendia auria otras en el mundo mas asperas, y encumbradas. y como despues de vuelto a estos llanos, visitandolo yo, le pregunte lo que

le auia parecido de la cordillera general deste reyno; me respondio que auia tenido yo mucha razon en lo que della le auia dicho: porque hace mui gran ventaja en altura, y rigor de temple a quantas el auia visto assi en la Asia, como en lo demas que auia andado del mundo, que era buena parte del. y lo mismo me han afirmado personas que han visto las altas sierras de Alemania.

y aque la esterilidad de la puna es tan notable, que no produce ningun genero de plantas, y legumbres para sustento de los hombres. la recompenso el diuino repartidor de las riqueças naturales, con criar en ella tan grande abundancia de minas de plata, y otros metales, que casi todos los cerros, y lomas peladas de pedrisco, y rocas de estos yermos paramos estan lastrados de plata. de donde se ha sacado el inestimable tesoro deste metal, que se ha llevado a españa deste reyno del Peru. y es tan grande el numero de minas que cada dia se descubren en este primer grado, y temple de sierra; que se tiene por cierto no faltaran jamas estos ricos metales en tanto que las Indias duraren. sacanse assimismo destos paramos esteriles el açogue, y cobre con que se beneficia la plata, y lo que destos metales, y de estaño, y plomo se gasta en este reyno. Por donde puesto caso que de suyo es todo este primer temple de sierra inhabitable, como lo fue en tiempo de la gentilidad de sus naturales, sin que viuiesen en ella mas que los pastores, que estauan

enguarda delos ganados; aora tiene algunos poblaciones de Españoles enasientos deminas, como son la villa de Potosi, la ciudad de Castrovirreyna, los lipes, y otros. los quales son tan proveydos de bastimentos, y todo genero de regalos, que se traen de acarreto, como si estuvieran fundadas en los mas fertiles valles deste reyno, porque todo lo trae para si la plata, y dinero.

cap. 11. de las otras diferencias de temples de la sierra.

Al segundo grado, y orden, como vamos pasando de la sierra, pertenece la tierra que esta inmediata ala del primero; y no es tan esteril como ella, pues lleva los frutos, de que se mantienen sus habitadores, que son estas raices, papas, ocas, macas, isaños, ullucos, y la semilla llamada quinua; las quales legumbres nacen en este segundo temple, y sirven de pan alos Indios: pero no se da en el por ser mui frio trigo, cevada, maiz, garvanços, ni otras semillas, y legumbres, que quieren tierra mas templada. ni nace ningun genero de arboles frutales, mas que cierta casta de cardones, que llevan pitahayos. Verdad es que en los lugares mas vajos, y abrigados de cerros suelen nacer por el verano, y sembrados con gran cuidado, y regalo algunas de las legumbres, hortaliços, y yervas de España, como son lechugas, coles, rabanos, nabos, çanahorias, ajos, yerva buena, oregano, mastuerço, perejil, culantro, pimpinela, mostaza, y otras semejantes; pero ninguna dellas

pero ninguna de las deste genero llega a granar, y producir semilla sino solo el trebol, el mastuerço, y la manzanilla; esta no se agosta en todo el año con los yelos, como se agostan las demas. danse tambien en los mismos lugares mas abrigados algun poco de maiz, cevada, trigo, habas, lino, yeros, y casi todas las flores de españa, como son rosas, clavellinas, lirios, alhelies, yerua de santa Maria, y otras algunas; crianse los mismos animales mansos, y silvestres que en el primer temple de sierra, y gallinas, palomas caseras, y torcaces, y otras muchas especies de aues. los pastos son mejores, y tan abundantes, que no se agostan en todo el año, por no ser esta tan rigurosa puna, y para no como la primera, que tambien llamamos puna, y por ramo a la tierra deste segundo temple, porque no lleva generalmente trigo, ni otras muchas semillas, y frutas, que nacen en tierras templadas: y porque es del mismo temperamento que la primera, frio, y seco, aunque en grado mas remiso; pero no de manera que dege de elar mui bien: y asi muchos años abrasan las eladas las sementeras de quinua, papas, y las demas legumbres que aqui se siembran.

En lo qual sucede una cosa maravillosa, y es que con ser las laderas mas frias que lo llano que esta al pie dellas respeto de estar mas altas; con todo eso estan mas expuestos los sembrados de lo llano a yelos, que los de las laderas; y lo

causa es porque el yelo asienta mejor quando hace la noche serena y sin vientos: y como en los suelos, y la deras de los cerros casi nunca dexa de soplar algun viento, con el se defienden de las eladas los sembrados. lo mismo acaece en la tierra llana, que es ayrosa respecto de lo que no los es, que elando muchas veces en esta segunda, no yela en la primera, por no dar lugar los vientos a que asiente el yelo. Tambien acontece elarse en una noche todos los panes de una gran vega, y quedar una mancha en medio, a que no toco el yelo, por auerse puesto al tiempo de caer la elada alguna nube sobre aquel lugar, que le hizo abrigo, y amparo contra el yelo.

es mucha la tierra que participa deste segundo temple de sierra, porque se incluyen en el las grandes llanadas del collao, y muchos valles, y laderas, que son de la misma calidad; y la mas sana del Peru, donde viuen mucho los hombres, asi los españoles, como los Indios: porque en ninguna parte deste reyno he visto menos enfermos, ni mayor numero de Indios viejos de mas de cien años, que se acordauan del tiempo de los reyes incas, y de la entrada de los españoles en esta tierra. Por lo qual fue siempre esta segunda region de la sierra, y lo es tambien aora la mas poblada de naturales de toda la sierra: los quales por que poseen los punas, y pastos della, y de la primera, y crian en ellos gran suma

de ganados de castilla, y de la tierra, son los indios
mas ricos del Peru, porque de las lanas labran gran
cantidad de ropa, con la qual, y con carne compran, y
rescatan de los moradores de los valles maiz, agi, pescado,
coca, algodon, y las demas cosas, de que carece la tierra
deste segundo temple. dentro del caen la ciudad de Chu
quisabo, la villa de Oruro, rico asiento de minas de plata;
porque tambien se hallan en este segundo grado de sierra
algunas minas de plata, y de otros metales. hace todo
el año frio de manera, que se beue bien fria el agua; son
menester ropas de paño que abriguen, y dos o tres fre
cados en la cama. a qualquiera hora del dia sabe bien
el sol, y por su ausencia la candela: en qualquier tiempo
del año se siente frio a la sombra, mayormente si
corre viento; y mucho mas de noche; porque todas las
del invierno yela, y las del verano quando se
serena, y aras a el cielo.

Segun el camino que traemos passando de lo alto
a lo baxo de la sierra, se sigue el tercero ander, y gra
do della; a la tierra del qual llamamos ya absoluta
mente de labor, porque desde aqui hasta el cabo, y este tem
ple de la sierra es toda tierra de pan llevar, donde se
siembra, y coge mucho trigo, y todas los demas semi
llas, legumbres, y hortaliças, y los raices que en el

segundo temple, y otras muchas mas, como son mais, garvanços, habas, frisoles, lino, alfalfa: las hortaliças llegan a granar perfectamente; las flores de españa duran todo el año sin agostarse, señaladamente las rosas, clavellinas, retama, y alhelies. crianse todos los animales, y aves, que en el primero, y segundo temple, sacando las vicuñas, y guanacos, que no decienden de aquellos frias punas, que tienen por patria. y tan nacen yeguas, asnos, y mulas, que fuera deste tercero temple para arriva no se criar. difiere esta tierra de la del segundo grado en que ella es tierra de pan llevar, y la otra no: y de la del quarto, de que luego se tratara, en que no embargante que es abundante de trigo, y de las demas legumbres, no produce arboles frutales como la quarta, que se sigue a esta. Porque aunque nacen aqui mançanos, duraznos, y otros arboles frutales, no llego su fruto a perfecta saçon, y madurez; fuera de algunas ciruelas de castilla que maduran; y asi decimos que carece de fruta la tierra deste tercero temple, por no madurar en ella frutas de arboles. el temple es frio, y seco en grado mas remiso que en el segundo ~~grado~~ andén; de modo que aunque no obliga el frio a ponerse al sol a todos tiempos, ni llegarse a la candela, todavia pide todo el año ropas que abriguen, sin que sea necesario mudarlas de invierno, ni verano. dentro deste tercero grado de sierra cae la ciudad del cuzco, y muchos valles, y laderas fertiles, todo bien poblado de indios, y españoles, porque su temple aunque

algo frio, es sano, y apacible.

La tierra del quarto grado, y temple de sierra es templado sin notable frio, ni sequedad; el frio del inuierno es blando, y el estio fresco, de suerte que por no hacer calor en todo el año que fatigue, se dice absolutamente ser su temple frio, o por mejor decir fresco. Danse en esta quarta region todas las plantas, legumbres, semillas, y animales que en la tercera, excepto llamas, o carneros de la tierra, de los quales no ay crias en los valles, y tierras templadas, sino en las tierras frias de los tres grados precedentes. comprehender se en este quarto temple los mejores, mas fertiles, y regalados valles de toda la sierra, como son el de Jauja, Andaguaylas, yucay, cochabamba, y otros muchos del mismo temperamento. nacen en el copiosamente todas las frutas de españa de tierra fria, y templada; como son almendras, guindas, ciruelas, durasnos, melocotones, albarcoques, peras, mançanas, camuesas, y de las de tierra caliente membrillos, granadas, y otras algunas.

al temple del quinto grado de la sierra llamamos, chaupiyunca, que quiere decir medio yunca, por ser tan blando, y apacible, que no se siente en el frio, ni calor. si bien es verdad que podemos decir que inclina mas a caliente que a frio, por sentirse a cierto tiempo del año moderado calor, mas no de manera que de congoja, ni dege de estar el agua bien fria en todos tiempos. Nacen en esta quinta region, y temple todas las semillas, legumbres, frutos, y animales, que

en la quarta; todas las frutas de Castilla que hasta aora se han traydo a Indias, como son higos, ubas, naranjas, limas, y toda fruta de cuexco; paltas, pacaes, papayos, y otras muchas de la tierra; pero no maduran del todo los datiles, y algunas otras frutas asi de europa, como de la tierra, que requieren temple mas caliente. comprehendense en este quinto grado de tierra las ciudades de Arequipa, Guamanga, Guanuco, y otras algunas poblaciones de españoles, y muchos valles, y medianas laderas. es la viuienda deste quinto temple, y del quarto la mas apacible, deleytosa, y regalada no solo de las Indias, sino de todo el mundo, por la perpetua, y amena primauera, que siempre aqui se goça, sin variedad de calor, y frio con las mudanças de los tiempos: particularmente en este quinto grado, donde muchos arboles nunca se despojan de su hoja, y lo que mas admira es que ay partes donde continuamente van echando flor, y fruto, alcançandose uno a otro todo el año. las vides, y parras dan ubas a qualquiera tiempo que las poden: en las higueras nunca faltan higos verdes, y maduros; y lo mismo en otros muchos arboles frutales. estos cinco grados, y andenes de sierra crian mui pocas sauandijas; y animales ponçoñosos, como son viuoras, y otras serpientes, que nacen en las tierras yuncas: viuen en ellos los españoles mas sanos que en lo restante del Peru; nunca pierden los colores que traen de españa, ni sienten la re

cassaçion, y flaqueça de estomago que en las tierras calientes, y humedas; traen el color mas encendido quan- to habitan en mas alto grado de sierra, como se echa de ver en los que moran en el primero, y segundo.

el sesto, y ultimo grado de sierra incluye los mas hondos, y profundos valles que ay en ella, y las laderas del mismo temple, que es uno estremo caliente, tanto, y mas que la tier- ra yunca, y moderadamente humedo. la causa de ser tan caliente esta region, y postrero grado de la sierra, es porque esta en igual peso, y altura del centro de la tierra que los llanos, de que luego trataremos, y las tierras yuncas, que son las mas vajas del Peru; porque desde los valles deste sesto grado llevan ya los rios mui poca corriente hasta entrar en las tierras yuncas. Acrecientase mucho su calor por ser concauos, y quebradas mui profundas cercados de altisimas sierras; por donde es mui grande la reperausion, que en ellas tienen los rayos del sol; los vientos que corren pocos, y no tan frescos como los que bañan los altos. Aun ya caue sã es la tierra menos sana de la sierra. caen dentro de este grado los valles, y rios de Vilcas, Auancay, y Apu- rima, que pasamos caminando desta ciudad de Lima a la del Cuzco; los quales procuran los caminantes pasar apriesa, y con la fresca de la mañana, porque como va sar de paramos mui frios para entrar en ellos, con la subi- ta mudanca de un estremo de frio a otro de calor, los fa- tiga mucho, y aun destempla su excesivo calor, si los

pasan enel resistero del sol.

Aunque el temple deste postrero grado de sierra se aseme ja mucho ala tierra yunca enel calor, difiere mucho del en no ser tan humedo, y en otras qualidades: y assi se dan abundantemente en esta region todas las frutas, legumbres, y animales que en la quinta: y las plantas de la tierra, y de castilla que en la tierra yunca, con los animales, sabandijas, y copia de mosquitos que nacen en ella: maduran perfectamente los datiles, y se hace vino, y azucar; solo el ganado ovejuno no se cria bien. cogese asimismo en la tierra desta calidad trigo, maiz, arroz, platanos, melones, y otras frutas semejantes. caen en este temple las villas de Mizque, Paspaya, Pilaya, Tarija, y otros pueblos de españoles.

cap. 12. de la altura que tienen los sobredichos grados de sierra.

Porque vendra deseo al que leyere esta division, que avemos hecho de la sierra general del Peru en los seis grados, que acabamos de descrivir, de saber quanta sea su altura desde las cumbres de los mas empinados montes, y cordilleras hasta el pie, y raices della: y quanto sea tambien la que dividida en los seis grados, y andenes dichos, venga a caber a cada uno; pondre aqui lo que ya siento acerca deste punto bien difficultoso de averiguar. tres

caminos hallo por donde se pueda rastrear quanta sea la
altura desta tan leuantada sierra, que verdaderamente
es estraña, e incomparable: y todos tres son esperiencias
que tenemos notadas los que atentamente hemos consi
derado la naturaleça, y sitio desta gran sierra. la prime
ra esperiencia, y argumento; que muestra ser estraña su
altura, se toma de las cuestas que se suben en muchas
partes para llegar a lo alto della, que son de a quatro, seis,
y mas leguas de subida mui agria; y estos por donde la
cortan los caminos, que de ordinario es por las abras, y
puertos mas vajos: desde adonde mirando ~~mirando~~ a las
cumbres de las cordilleras neuadas, se echa de uer que queda
otro buen rato de subida. la segunda es, del gran espacio
que corren los rios, que nacen en esta sierra, hasta llegar
al a mar del Norte, que es de mil y seiscientas a dos mil,
y mas leguas. la tercera, y mas fuerte esperiencia, de que
quando subimos de los llanos a esta sierra, antes de llegar
a la mitad de su altura, si volvemos los ojos abajo, echamos
de uer que no solo quedan mas inferiores las sierras, y cerros
de la region de los llanos, sino tambien las nubes que estan
sobre ellos: de manera que mirando para ellas parecen
mui hondas a manera de un velo blanco tendido ~~sobre la~~
tierra, como otro cielo inferior cubierto de ñublados; y des
de alli para arriba se descubre el ayre, y cielo puro, y despe
jado, sin ningun vapor, ni exhalacion terrestre, que lo
turbe, y escuresca: y lo mismo se esperimenta subiendo

de las provincias de los Andes por la cordillera oriental de la gran sierra, que tambien quedan las nubes de sobre las tierras y uncas de los Andes mas vaxos que la mitad de la dicha cordillera.

De estas esperiencias pues, y de lo que yo he observado con la vista las veces que me he puesto sobre sus cumbres, y mirado hacia abaxo por las mas derechas, y peynadas laderas; y de lo que con personas platicas he comunicado sobre esta dificultad, saco que tiene de alto esta sierra por linea perpendicular legua y media desde sus cumbres mas empinadas hasta lo vaxo, que viene a estar casi a un peso con las riberas de la mar. repartiendo aora esta legua y media de altura en los seis grados, o escalones, en que la avemos dividido, juzgo que al primero de punas, y paramos yermos se le ha de dar media legua por linea perpendicular; y al segundo grado un quarto de legua de manera que los primeros tres quartos de legua de esta inaccesible sierra son de paramos frigidisimos, en que no nacen arboles frutales, ni se coge trigo, ni otras semillas de castilla. Los otros tres quartos de legua son de tierra fructifera de pan llevar, que se labra, y siembra; y se reparten en los quatro grados, y andenes, que restan de esta ~~[illegible]~~ suerte: en el tercero, quarto, y quinto grado se reparte la media legua por iguales partes, con que cada uno de los tres grados, y temples viene a tener la sesta parte de una legua: el otro quarto de legua restante se da al sesto, y

ultimo ander, con cuya altura igualan los mas altos montes de la tierra yunca, y los de los llanos. Por donde viene a ser esta sierra general del Peru de seis partes las cinco mas alta que la tierra que tiene a los lados, que son las dos fajas de las tres, en que queda dividido este reyno.

Allende desta division, en que avemos dado a cada uno de los seis grados, y regiones de la sierra la altura que tienen a plomo, y por linea perpendicular: resta que dividamos agora la superficie, y suelo de la dicha sierra en los seis grados referidos, y veamos quanto espacio cabe a cada uno. Para esto se ha de dividir toda la sierra en quatro partes, de las quales pertenecen las dos al primer grado, y region de punas, y paramos esteriles: otra quarta parte ocupa el segundo grado; y la ultima quarta que resta, que es la tierra fertil de pan llevar, se divide en los otros quatro grados por iguales partes. donde se ha de notar lo primero que no se labra, y cultivamos que la mitad desta ultima quarta, asi por falta de gente, como por ser gran parte della de mui agrias laderas, y de cerros de pedriscos, y rocas. de modo que de toda la sierra viene a ser no mas que la otava parte la que al presente se cultiva, y siembra de trigo, maiz, y de las demas semillas, y plantas frutiferas. lo segundo que por la division que se ha hecho de la sierra en seis grados, y regiones, no se ha de entender que la tierra de cada uno esta junta, y continuada, sino interrumpida entre si, conforme la disposicion que tienen los cerros, y collados. lo

lo tercero, y ultimo que el temple de cada grado es de tal calidad, que el que decimos ser frio, se ha de entender que lo es todo el año; y el caliente tambien: y ni mas ni menos los que ponemos por templados. Porque no ay en toda la sierra la variedad de calor, y frio con las mudanças de invierno, y verano, que se esperimenta en españa, y en las demas tierras, que caen fuera de la Torrida zona.

cap. 13. de la tercera gira, o faja del Peru, que es la region, que nombramos, llanos.

De las tres regiones, y fajas en que dividimos el Peru, es la tercera, y occidental la maritima llamada, llanos, que cae entre la mar, y la sierra general. diosele este nombre no porque toda la tierra, que se comprehende en ella, sea llana; sino porque los españoles, que descubrieron, y conquistaron este reyno; entraron en el, y comencaron su pacificacion por la costa setentrional de la provincia de Piura diocesi de Trugillo, que es de mui grandes llanadas de arenales secos, a los quales llamaron llanos. y despues se fue estendiendo este nombre hasta venir a comprehender en el toda la costa del Peru; que participa del mismo temperamento que los dichos arenales; aunque la mayor parte desta region es tierra doblada. de setecientas leguas pocas mas o menos que tiene de costa este reyno, las primeras ciento hacia el Norte son de tierra yunca de las mismas qualidades, que digimos tener la primera faja,

oriental de los Andes, y pasado este trecho, que es toda la costa de la mar del obispado de Quito, hasta el puerto de Tumbes exclusive, que esta en quatro grados Australes, comiença des de alli la tierra de los llanos, y corre por luengo de la mar del sur hasta el valle de Copiapo, que cae en veynte i seis grados, y es principio del reyno de Chile, y termino del Peru. El ancho desta region, o fasa es desigual, porque por los estremos es mucho mayor que por en medio, por acercarse por aqui la sierra general a la mar, y apartarse mucho por alli. Por donde mas se estrecha tiene diez leguas de ancho, que es por esta diocesi de Lima; y su mayor latitud es de cinquenta, desde la qual se va ensangostando por unas partes a treynta, por otras a veynte, y a diez leguas: de modo que ni se estrecha mas de las diez, ni pasa su mayor anchura de las cinquenta. no embargante que damos nombre de llanos a toda esta fasa, y giron maritimo del Peru; todavia es doblada de fragosas sierras, y montes de tres partes las dos, y la una no mas de suelo llano con los valles, y espaciosos llanadas de arenales que tiene.

Son estos llanos como una particular excepcion de toda la tierra de la America, asi la que cae dentro, como fuera de los tropicos, y aun de todo el ambito del orbe, por las propiedades tan peregrinas, y estrañas que en ellos hallamos. diferenciase lo primero esta region de las de mas de la torrida zona en tener mas perfecto invierno, y verano con distincion de frio, y calor; y de tiempo humedo, y seco:

lo qual no se halla en otra parte desta media region, que se incluye dentro de los tropicos porque todas los demas provincias della guardan todo el año una uniformidad casi sin variedad sensible; de modo que la que es fria, lo es siempre, y la caliente tambien, sin tener otra variedad con la mudanca de los tiempos mas que remitir su frialdad aquella, y su sequedad con el verano; y esta su calor, y humedad con el invierno.

Lo segundo, en que siendo toda la Torrida zona abundantisima de aguas de arriba, y de abaxo; y de suelo humedo: por el contrario estos llanos son de suyo tan secos, que si no entraran en ellos los rios que vaxan de la sierra general, fueran del todo yermos, e inhabitables; a causa de no tener otra agua del cielo, ni de la tierra mas que la que les comunican estos rios: Porque no llueve jamas en ellos, ni en mas de diez leguas la mar adentro por toda su costa: ni ay truenos, rayos, ni relampagos: y su suelo es sequisimo, sin pocos, lagos, ni manantiales. Digo no llover en estos llanos, por ser esto lo general, dado que en cierta parte dellos cae algun rocio, que llamamos en esta tierra garua, de que dire luego. que es otra no menor maravilla de las de esta tierra en lo qual aun difiere de lo restante de la Torrida zona; porque siendo en ella las lluvias de verano, viene aqui este rocio de invierno. De las demas regiones del mundo discrepa esta, en que siendo de arenales muertos, y estando debaxo de la Torrida zona, sin tener lluvias, que templen el ardor del sol, que la hiere con rayos derechos, y

perpendiculares; hace de invierno mui bien frio, y las noches del verano son mas frescas que en España; y los calores del dia no son tan recios.

en los terminos de los llanos, donde se acaba la tierra seca, y comiença la de lluvias; son ellos los linderos, y raya, que puso el autor de la Naturaleza a las aguas, para que llegasen hasta alli, y no pasasen adelante. Por la vanda del Norte en el districto de Tumbez corre desde la mar una cuchilla, o loma baxa por la tierra adentro, que ataja los llanos, y los divide de la tierra yunca, y el obispado de Trugillo del de Quito. en la qual se ve esta notable diferencia, que la vertiente, y ladera, que mira al Norte, es de temple yunca, tiene arboleda, y llegan hasta ella los aguaceros, que caen de alli para adelante en la costa de la diocesi de Quito: y la otra vertiente, y ladera, que mira al sur, es de temple de llanos, seca, y pelada, sin arboleda, ni yerva, porque no llueve en ella; desde la qual empieçan los llanos, y arenales. Por la parte del sur se termina este giron de tierra en el valle de Copiapó del reyno de chile, desde donde comiençan las lluvias hacia el Mediodia; pero diferentemente que en la otra raya del Norte. Porque en esta del sur son las lluvias sin truenos, ni rayos; y tan escasas que no bastan a que las sementeras se hagan de temporal: y uniformemente van siendo mas copiosas quanto la tierra mas se allega al sur. Mas en los terminos del Norte, en pasando la

Lomadicha, que diuide los llanos de latierra yunca, son las aguas mui abundantes, y contruenos, y rayos, como en lo de mas tierra caliente, y de Andes.

Hacia laparte del Oriente pordonde los llanos confinan con la sierra, y cordillera general, se echa dever que se acaban sus limites, comencando asubir sus altisimas cuestas, y laderas, en llegando asobrepujar la mayor altura de los cerros, que ay enlos llanos. Los quales llegan no mas que hasta emparejar con la sesta parte de la altura de la sierra general: y desde aqui se ve ya la tierra vestida de yerua, y cubierta de matorrales, y se comienca asentir algun frio: que son los indicios, y señales, por donde conocemos quando de inuierno subimos ala sierra, aver salido ya del temple, y raya de los llanos. Porque de verano ay otras señales mas sensibles, y notables; que son los terribles truenos, y recios aguaceros, que esperimentamos en llegando ala raya, y temple de la sierra. de suerte que alos que de los llanos caminan ala sierra por este tiempo, en la postrera jornada que saliendo dellos hacen para subir aella, les acontece, que el mismo dia que salen de tierra, donde jamas llueue, ni truena, dentro de pocas horas de camino se halla en terminos de la sierra, que es tierra mui lluuiosa, y de terribles truenos, y rayos. Por lo qual auiendo hecho noche enparte que se puede dormir (y muchos duermen) al sereno, fuera

de techado bien seguros de que no se mojaran, por la mañana, para la jornada que han de hacer aquel dia, se previenen de fieltros, y otros reparos para las lluvias; porque no pocas veces llegan bien mojados a la posada el mismo dia, que partieron de donde nunca llueve. Por la parte del Poniente, como la parte donde se acaban las aguas, i caen lannar, no ay otra señal para conocer los terminos deste clima, y temple que los aguaceros, que esperimentan los navegantes en apartandose de la tierra, y engolfandose como cien leguas.

Toda la tierra de los llanos, sacando los valles, es de arenales secos, mayormente las llanadas, que en ellos se hacen, que las mayores estan junto a la mar, y algunas la tierra adentro entre montes. La tierra doblada es de cerros, y sierras fragosas, y asperos, parte de arena, y los mas de pedriscos, rocas, y peñascos. Asi la llana como la doblada es tierra sequisima, y pelada, sin yerva, ni arboledas: solo nace entre las peñas de los cerros un genero de cardones mui espinosos; que pone admiracion se pueda sustentar en tanta sequedad una planta tan fresca como esta, que es tan aguanosa como un pepino, sin que jamas sea regada con agua del cielo, ni de la tierra. en los altos, y vajos ay grandes medanos de arena, que mudan los vientos de una parte a otra. Los caminos,

que van por lo llano se ciegan con el ayre por ser arenales, sin quedar oy rastro, ni huella de los que pasaron ayer: por lo qual lleuan siempre guia los caminantes, que no son mui vaquianos; que muchos por yr sin ella se suelen perder. y sino fuera porque es mui facil el voluer a hallar el camino, perecieran muchos de los que se pierden. hallase con breuedad, porque como va junto a la mar, sin apartarse muchas leguas della, y corre Norte, Sur; y la mar le cae al Poniente: saben que en perdiendose, si van hacia el Poniente, han de dar presto con la ribera de la mar, por la qual a qualquiera parte que caminen, no pueden dexar de llegar mui presto a poblado.

Puedense caminar muchas leguas por la marina, por ser de arena, y limpia; antes como el camino real no se aparte della en muchas partes, van de ordinario los caminantes por la playa, que baña la resaca, y olas de la mar, mojandose no pocas veces los pies de las caualgaduras, y aun lo que van en ellas quando se descuidan. escogen caminar por aqui, porque como la arena mojada esta mas solida, y tiesa que la seca, caminan mas. y con menos trabajo por ella las bestias, que por los arenales secos, en que atasean, y se cansan mucho. Los caminos que van por los montes, y sierras, son mui asperos, y peligrosos; porque son laderas a veces

cavadas en peña viva, y tan angostas, que apenas cabe una bestia por ellas, con grandes despeñaderos a los lados, que van a dar a quebradas, y rios mui profundos. en muchos destos pasos dificultosos es cordura apearse la persona, y se tiene por temeridad no hacerlo, porque han sucedido muchas desgracias. y desastradas muertes. y es coso donosa, y de que no poco, quando llegan a ser presentes por sos, burlan que llamemos llanos a tierra de tantos peros montes, y enpinados riscos. Pero ya este nombre esta recebido, no porque toda la tierra, que comprehende, sea llana, sino para significar con el la que es de esta calidad, y temple, como arriba queda dicho. el caminar por estos llanos es mas usado de invierno que de verano; por la frialdad del tiempo, y las neblinas, y garuas, que en el ay, adonde alcançan; con que no ofenden tanto los soles como de verano; en el qual tiempo son intolerables en estos arenales, por lo qual los que caminan de verano hacen las jornadas de noche, o de madrugada, de modo que no los tome la fuerça del sol caminando.

cap. 14. prosigue la descripcion de la tierra de los llanos.

La habitacion desta tierra de llanos es solamente en los valles, ribera de los rios; que pasan de la sierra general; Los quales nacen en las vertientes de la cordillera occi

dental, y corren de Oriente a Poniente desde sus nacimientos hasta entrar en la mar del sur de veynte a cinquenta leguas, conforme se ensanchan, o estrechan los llanos, y los rios vienen derechos, o dando vueltas. Por donde la sierra general esta mas cerca de la mar, vajan mas frequentes, y mas caudalosos rios que por donde mas se aparta. Traen de invierno de diez partes las nueve menos de agua que de verano; porque con las muchas lluvias que por este tiempo caen en la cordillera general crecen notablemente. vienen con gran corriente, y mui turbios; y pocos dellos se dejan vadear. de invierno traen el agua clara, y se pasan todos por vado. Algunos aviendo corrido no pocas leguas, se sumen en los arenales antes de llegar a la mar, mayormente por el invierno. Todos traen gran ruido respeto de ser el suelo de peñas, y guijarros. y puesto caso que son el ser, y alma de los llanos, no dejan de hacer mucho daño con su arrebatada corriente, robando con sus crecientes, y avenidas gran parte de las tierras de labor de los valles, que con ellos se riegan. no crian caymanes como los otros rios asi de la costa setentrional del Peru, como de los demas de la Torrida zona, que es mui grande bien. el pescado que se mata en ellos son pegereyes, vagres, cachuelos, camarones, carachas, y otros deste jaez.

los valles delos llanos distan unos de otros conforme los rios, unos a quatro, a ocho, y a diez leguas, y otros a quince, a veynte, a quarenta, y mas leguas; y el espacio de en medio es de arenales muertos, y cerros de rocas, y peñas. No corren todos estos valles en luengo delos rios desde la costa dela mar hasta la sierra; lo comun es abrirse los cerros secos. y dar lugar a que se formen los valles pocas leguas antes de la mar, como vemos en este gran valle de lima, que es delos mayores, y mas fertiles delos llanos. Tambien ay rios, que en su curso hacen dos o tres valles, abriendose, y cerrandose a trechos las sierras, y montes que los cercan, por las quales angosturas se dividen unos de otros. lo mas ordinario es ser los valles, que caen apartados de la mar, largos de tres a seis leguas a lo largo delos rios, y anchos desde un tiro de mosquete hasta una, dos, quatro, y mas leguas, como vemos en el valle de Ica. y los que caen en la costa al contrario, que tienen su longitud prolongada con la ribera dela mar, y lo ancho rio arriba. siendo solos estos valles la tierra de labor que tienen los llanos; y echando un tanteo, segun los que ay, y tamaño de cada uno, me parece que ocupan la decima parte delos llanos, y que las otras nueve son de tierra esteril, e inculta. y con ser tanto menor la tierra fertil que la esteril, no se cultiva della mas dela mitad por falta de agua, y gente; porque no todos los rios traen lo suficiente para regar con ella los valles que se hacen

en sus riberas: pues con entrar en este de Lima dos caudalosos rios, falta agua de invierno para la mitad del valle. lo qual acae ce tambien en los valles de chincha, Ica, y en otros muchos. si bien es verdad que si las sementeras se hicieran de verano, quando es la creciente de los rios, como las hacian los indios antiguamente, auria bastante agua para su riego, y aun para fertilicar muchos arenales yermos.

la tierra de los valles es mui llana, y conuino lo fuese, porque a no serlo, mal pudiera regarse. sacanse innume rables acequias de los rios, con que se riegan las chacaras, y heredades destos valles; con lo qual tienen todo el año gran verdura, y amenidad, que parece vna fresca primauera. de los rios que fertilican estos llanos se si gue otra gran utilidad, fuera de hacerse con ellos las sementeras, y hacer en sus riberas la leña que se quema: y es que siendo de suyo la tierra tan seca como auemos dicho; en muchos lugares de los valles, que jamas se riegan, ay todo el año abundantes pastos, que proceden del agua que se trasmina de los rios, y acequias; y de algunos rios que se su men en los arenales antes de llegar a la mar, y van derramados por debaxo de tierra, humedeciendo, y fertilicando la superfiçie, y sobrehaz della. la qual humedad suele ser tanta en partes, señaladamente en las tierras mas vaxas.

delos valles, que vienen a estar con poco sobre la mar, o no mucho mas altas, y en algunos arenales asimismo vajos, y maritimos, que crian espesos bosques de arboles, y matorrales de donde los pueblos se proueen de leña, y carbon; y aun se hacen pantanos, y cienegos, que no se dejan andar; donde nacen viciosos juncales, y espesos cañaverales de carrizo, y caña braua; manan algunas fuentes de agua dulce, y delgada; y no pocas en tanta copia, que no solo la dan para beber, sino tambien para regar con ella huertas, y heredades; y aun para moler molinos.

Cauando en estas tierras humedas, que estan vestidas de yerva, o arboleda, se halla el agua muy somera a uno, y a medio estado; siendo asi que en lo demas delos valles, donde la superficie de la tierra esta seca, y sin esta humedad, no se halla agua sino cerca delos rios, y en el mismo peso, y profundidad que ellos tienen.

El suelo destos valles aunque por la mayor parte es arenisco, es de mucha grosedad, de manera que parece auer compensado en ellos el criador la esterilidad delos arenales, de que estan rodeados, dandoles intensiuamente la fertilidad, que extensiuamente pudieran participar las tierras inutiles, que estan interpuestas entre ellos: porque aunque parece, su terreno en algunas partes se ha engrosado con las lamas, que los rios en sus auenidas han robado delas sierras, y dejado asentadas en estos valles, como refieren los historiadores suceder en Egip

to con las crecientes, y avenidas del rio Nilo. Porque dello dan muestras algunas barrancas, donde se vee estar la tierra compuesta de capas delgadas a modo de hojaldre.

Estendiendose estos llanos hasta altura de veyntiseis grados Australes, hemos de distinguir el temple de lo que dellos cae fuera del Tropico, que es poco trecho, de lo que tiene la mayor parte desta region de llanos, que se comprehende en la Torrida zona. Su temple de fuera del Tropico de Capricornio difiere de lo que cae en la Torrida zona, en que todo el año es tan uniforme, y apacible; que no se siente frio, ni calor: no es humedo, ni seco con exceso, sino con maravillosa templanza; de modo que si no fuera casi toda tierra esteril, y seca; fuera de los mas regalados temples deste nuevo mundo para vivienda de los hombres; como lo esperimentan los que habitan en la provincia de Atacama, que ocupa este pedazo de tierra.

Lo restante de los llanos es, generalmente hablando, de temple algo humedo, y frio de invierno; y caliente, y de menos humedad de verano. Lo qual no hace contra lo que queda dicho de que es toda la tierra sequisima; porque el temple se toma de la qualidad del ayre, y cielo; y el destos llanos inclina mas a humedo que a seco: mas con la gran sequedad del suelo se templa esta humedad de suerte, que no es con mucho tan humeda esta region como la tierra yunca. Por esta razon es la vivienda de las casas, y aposentos vaxos tan sana como la de los altos.

al contrario de las tierras calientes, y yuncas, que por la gran humedad no se puede vivir en los quartos vaxos, sino en los altos. Por manera que siendo la tierra yunca de cielo, y suelo humedo; y la sierra de ayre seco, y suelo humedo; estos llanos se diferencian de entrambas regiones, en que son de suelo seco, y cielo moderadamente humedo. si bien es verdad que en algunas partes se varia mucho este temple, como es en la costa del obispado de Arequipa, y en la mas Austral deste Arçobispado de lima, desde el valle de Pisco para adelante: y quanto mas se va llegando al sur, tanto va siendo mas notable esta variedad; la qual consiste en ser el ayre mas seco. lo qual tambien experimentamos en la parte de llanos, que cae mas vecina de la sierra, y apartada de la mar, donde no alcançan las garuas, que su temple es mucho mas seco, y consiguientemente mas sano. Por lo qual los suelos que participan del son mui aparejados para viñas; y algunos no mui aproposito para sementeras, por ser de tierras flacas: de manera que para sembrarse han menester que las beneficien con estiercol, como se hace en los valles de Arica. Para lo qual proveyo dios de muchas isletas pequeñas, yermas, sin agua, ni yerua, que estan en la costa cerca de los valles, de quatro a seis leguas distantes de la tierra firme, que de los innumerables pajaros marinos, que se albergan en ellas, tienen perpetuamente sobre si muchos estados de estiercol, que en este reyno llamamos, huo-

no, de donde se trae gran cantidad en barcos, para estercolar los sembrados, y es trato en que entienden algunos españoles, que lo venden a los labradores a peso el costal de a hanega, puesto a la lengua del agua: y la tierra adentro es mas caro quanto esta mas lexos de la mar. en frente del puerto de Pisco tres o quatro leguas la mar adentro ay algunas destas isletas; de las quales, quando sopla viento recio de la mar, saca tan gran cantidad de guano, que escurece el ayre, y atravesando aquel trecho de mar, trae mucho a la costa como polvo mui sutil de color amarillo, y polvoreando con ellas yervas, las marchita, y seca, quando es mucha la cantidad que cae sobre ellas.

el frio que hace de invierno en estos llanos, dado que pide mas abrigo, y ropa en vestir, y cama que de verano; con todo eso no es de manera que yele, ni oblique a llegarse a la lumbre, ni ponerse al sol. el calor del estio es tambien templado por causa del viento sur, que todo el año sopla en estas costas, el qual es mui fresco, y sano. las noches del verano son frescas, y apacibles; y las mas aproposito para las prosesiones de la semana santa que tiene el universo. Porque como cae en este hemisferio Austral por fin del verano, respeto de ser entonces las noches frescas, sin calor, ni frio que ofenda; el tiempo enxuto, y sereno, bien seguro de llubias, limpio de todos, la luna llena, y el cielo raso, y despejado de ñublados, que impidan su claridad, hace las mas alegres, y apacibles.

noches, que se puede pintar: con que los diciplinantes no cor
ren el riesgo de pasmarse que en otras partes.

Finalmente el temple de los Llanos es tal, que se puede
llamar absolutamente sano, aunque la sierra le hace algu
na ventaja en ello; pero excede mucho a las tierras yuncas
en ser mucho mas sano que ellas; y en la fertilidad de sus
valles a todo lo restante de las Indias. Traen los espa
ñoles buen color, ni tan quebrado como en las tierras cali
entes; ni tan encendido como en la sierra. es la viuienda
de los Llanos la mas apacible, y regalada de las Indias por
su uniforme templanza, y seguridad de cielo, donde
se sabe oy con certidumbre el dia que ha de hacer maña
na, sin que aya en todo el año una hora de tiempo, en
que por inclemencia del cielo se dege de salir de casa, ni
de trabajar en poblado, y fuera del. Principalmente
por la abundancia de mantenimientos, y regalos de
mar, y tierra de que abundan. y en particular se me
jora mucho el temple de los Llanos quanto la habitacion
de la gente se acerca mas a la sierra, y se aparta de la mar:
porque sensiblemente esperimentamos la diferen
cia que va de un estalage a otro. Porque la tierra vecina
a la mar, desde su orilla hasta apartarse della quatro
o cinco leguas, es mas humeda, y de mas continuas nebli
nas: la que esta desuiada de la mar desde seis hasta
ocho leguas, goça de ayre mas puro, y seco, y de cielo

mas claro, y alegre; como se ve en los valles de Lunaguana, Ica, y la Nasca, que distan de la mar desde seis a diez leguas, y son famosos por su regalado, y saludable temple. dos señales nos muestran esta diferencia de temples entre otras; y son que la tierra vecina a la mar cria niguas, y es mui sugeta al mal de asma; y la apartada de la mar el espacio dicho carece de ambos achaques. Por donde vemos que los asmaticos en esta ciudad de lima, quando mas los aprieta el mal, el remedio mas eficaz que usan es, subirse rio arriba tres o quatro leguas desta ciudad, y en llegando a gozar de ayres mas secos, se hallan libres de su mal. Para mayor ponderacion de la excelencia deste temple de los llanos, quiero referir una disputa, y conferencia que soliamos tener un oydor de la Real Audiencia desta ciudad, y yo (ambos nos aviamos conocido en la nueva españa, y ciudad de Mexico) solia el alabar mucho a la nueva españa, y anteponerla a las demas provincias de las Indias: y quando yo me oponia a su opinion con la templança, y fertilidad de los valles destos llanos; confesava que con ellos ninguna tierra del mundo entrava en competencia, y comparacion, porque sentia que su temple era el del Parayso terrenal.

A causa de la sequedad de la tierra, y falta de pastos se cria poco ganado en estos llanos, mas proveense de carnes de la sierra. si bien es verdad que nace mucho en todo el ganado

de castilla mayor, y menor: sustentasse mejor el cabrio, y de
cerda, por la abundancia que ay de algarroba para el prime
ro; y de maiz para el segundo. Animales silvestres no se
hallan otros mas que zorras, y algunos venados que vajan
de la sierra; domesticos se crian conejos, y cuies. Aves do
mesticas, y brabas ay casi todos los generos que en la sierra,
y tierra yunca. de paxaros marinos de mil maneras estan
siempre cubiertas las playas de la mar. es toda la tierra
de llanos mui limpia de sauandijas, y animales ponço
ñosos: tanto que los caminantes en cansandose de noche
se echan a dormir, y descansar en los arenales desiertos, se
guros de que no los molestara ningun animalejo de los
que en otras partes son ofensibos, porque ni aun un mos
quito, ni una hormiga se halla en ellos.
Danse abundantissimamente todas las frutas, semillas,
y legumbres de Castilla, y de la tierra que en la sierra, y en
los yuncas. saluo que de las naturales de tierra caliente no
se dan cocos, piñas de la tierra, ni algunas otras que piden
temple mui caliente, y humedo: y de las que lleua la
sierra carecen estos llanos de almendras, y ciruelos de
Castilla. Pero todas las demas frutas de la tierra, y de
Europa se dan con grande abundancia; y son de mejor sabor
y gusto que las de la sierra, porque alli vienen en tiem
po de aguas, y aqui donde nunca llueue. y en las que mas clara
mente vemos esta ventaja es en las peras, membrillos,

granadas, durasnos, melocotones, y otros deste genero. Pe
ro de lo que principalmente ay mayor copia, y sacaparaotras
partes, es de trigo, maiz, y toda suerte de grano: azucar, vino,
y aceyte. cogese tambien mucho algodon, y assi, de que
ay saca para la sierra, y de pescado, y sal; porque ay en estos
llanos infinitas salinas naturales, de donde se puede
proveer della no menos que todo el mundo; para que se
vea que hasta los arenales secos destos llanos no quiso
el criador que del todo fuesen esteriles, y sin provecho.

cap. 15. de las Garuas, y la sierra que en los
llanos nombramos lomas.

ya queda dicho como en cierta parte de los llanos cae una agua menuda,
o rocio, que en españa llamamos, mollina; y en esta tierra, Garua:
La qual asi por el lugar donde cae, como por otras propiedades, que
tiene, causa mayor admiracion, que si del todo faltara la llu
uia en ellos costas. de la longitud, que avemos visto que tienen
los llanos del Peru, desde el puerto de Tumbez hasta el de
copiapo, es de saber que aunque las sierras, y cerros que en ellos
ay, corren desde la mar por toda la costa la tierra adentro has
ta juntarse con la sierra, y cordillera general, todavia en las
primeras cien leguas desde Tumbez viniendo a Trugillo, van
apartados de la mar distancia de ocho a doce leguas. empero
desde los terminos de la dicha ciudad de Trugillo hasta copia
po se continuan por toda la costa, salvo que a trechos se inter
rumpen con los valles, y llanadas, que se hacen en las orillas

de la mar. en estos cerros pues, y sierra maritima haviendo vna cinta, o faxa de tres a quatro leguas de ancho desde la marina para la tierra adentro; y larga desde donde empieça junto a Trugillo hasta docientas leguas antes del cabo, y termino de los llanos, caen solamente las Garuas. A estos cerros que en ellas se riegan, llamamos en este reyno, lomas; y al tiempo en que cae este rocio decimos tiempo de lomas, porque en el se visten de yerva, y crian abundantes pastos. Asi que tienen de largo las lomas, y tierra de garuas como trecientas leguas poco mas o menos, y de ancho no mas de tres o quatro. Por lo qual se dice generalmente que no llueve en los llanos deste reyno del Peru; lo uno por ser mui escasas las lluvias, o garuas de las lomas en comparacion de lo que llueve en lo demas de la Torrida zona: y lo principal porque no cayendo mas que en esta cinta tan angosta, que corre por luengo de la costa de la mar, queda la mayor parte de los llanos sin que llueva en ellos, que son los dos estremos, en que ay trecientas leguas de costa, por donde tienen su mayor anchura; y la cinta, o giron de tierra, que queda entre las mismas lomas, y la cordillera general.

Suelen comenzar las Garuas por el mes de Mayo, y durar seis meses poco mas o menos: caen mui desiguales, porque en los valles, que se forman entre las lomas, y en las llanadas de arenales de las riberas de la mar, son mas tenues, y escasas, que en los cerros, y lomas, donde son tanto mas gruesas, y copiosas, quanto los cerros son mas altos; como vemos en la sierra de la arena, que dista seis leguas desta ciudad de lima, en cuya cumbre son copiosisimas las garuas, y mui crecida

la yerua, que nace con ellas: y en lo baxo de la misma sierra, y aun desde la mitad della, como venimos vaxando a lo llano, son tan escasos, que no dan riego bastante para que nazca yerua; y asi quedan desnudas della las laderas de la dicha sierra mas cercanas a lo llano. si bien es verdad que en muchas quebradas vaxas, y llanadas que se despliegan en medio de los cerros; suele llover tanto como en ellas, y nacer no menos crecida la yerua: como vemos en las lomas de lachay, y de Pachacama en esta diocesi de lima.

No es tan menuda esta lluuia como escriuen algunos de los que della tratan; sino tan abundante en algunas partes, que con ella sola crece la yerua tan alta, que se esconden las vacas en ella; y en otras no tanto, y en las que menos lo suficiente para pacer los ganados; y duran lo que basta para nacer muchos generos de flores, y yeruas silvestres, madurar, y producir semilla, que cayendo en tierra este año, brota, y nace el siguiente: nacen asimismo algunos matorrales, que son plantas, que requieren mas copioso riego que las yeruas; y siruen de leña, y ramon. el tiempo que duran las garuas, se ponen tan verdes, floridas, y deleytosas estas lomas; por vestirse de librea nueua; que no he visto yo en lo que he andado de Indias, ni aun de España mas amenos campos, y praderias. ay en medio dellos algunas cañadas, y vegas con tan abundantes, y crecidos pastos, que parecen de lexos haças de alcacel. dudando yo si bastaria el riego destas garuas para que se

sembrase de temporal en estas lomas trigo, y las demas semillas, que nacen, y llegan a colmo otras yeruas; he sido certificado de labradores platicos que si, y lo confirma ver que se hallan en ellas algunos pedaços de tierra cultiuados, y con camellones, adonde los Indios antiguamente sembrauan, y cogian maiz, y otras legumbres con solo el rocio del cielo; que a veces son tan gentiles lluuias, que mojan muy bien, y pasan la ropa, con tan gruesas gotas como los buenos aguaceros de la Sierra, y hacen correr arroyos bien crecidos, solo que caen mansamente, y de espacio.

Durante el tiempo de lomas nacen en muchas partes puquios, y manantiales de buen agua; que duran todo el inuierno, de donde beuen los ganados; mas acabadas las garuas, y entrando el Verano se secan luego. Verdad es que algunas destas fuentes duran por algunos meses despues de acabadas las garuas, tanto mas quanto ellas fueron mas copiosas, que no todos los años, ni en todas partes son iguales. Las mas abundantes lomas, y pastos de toda la costa, donde mas llueue, la yerua es mas crecida, y dura mas tiempo, es en la diocesi de Arequipa los cerros de Ilo, Atico, y Atiquipa; y en esta diocesi de Lima, la sierra de la arena, y las lomas de Pachacama, y la Chay. Comiençan los pastos en estas lomas un mes, o dos despues de entradas las garuas, y duran lo que ellas, y algo mas, que es hasta Noviembre, y diciembre. mas en faltan-

doles el verano se secan, y agostan en menos de dos meses, y se vuelven los cerros a su natural sequedad, y esterilidad; de modo que quien los vio en tiempo de garuas tan ves tidos de verdura, y floridos, y vuelve a pasar por ellos dentro de dos meses, no sabe de que se maravillar mas, o si de que unos cerros tan secos, y esteriles, y por la mayor par te de arenales puedan criar tanta lozania de yerua, y pastos, como poco antes tenian; o de que en tan breue tiem po se aya secado, y agostado tanto verdor, y floresta, co mo en ellos auia. Y verdaderamente entrambas cosas son admirables; la primera que siendo casi todos estos llanos de arenales muertos, dondequiera que alcan ça riego, o del cielo, o de los rios, se fertilicen estos secos arenales de manera que nazcan en ellos copiosos pastos, se planten viñas, y oliuares, y se siembren, y cojan todas las especies de legumbres. la segunda, que sea tan estremada la sequedad de su suelo, que dentro de dos me ses que le falte el riego, se agoste tanta, y tan crecida yerua, como con las garuas auian producido las lomas, sin quedar mas que algunos pastizales secos; siendo asi que en la sierra con no llouer mas de quatro meses, dura todo el año la yerua verde, careciendo de riego los ocho meses del: lo qual denota la gran humedad, y jugo del suelo desta region, y la sequedad tan estraño della de los llanos.

el tiempo que duran las lomas traen a pacer a ellas

los ganados, que engordan mucho en aquellos cinco, o seis meses, y aca-
badas, los llevan a la sierra; y con esta mudança de lomas, y sier-
ra se mantienen muchos hatos, y estancias de ganado mayor
que ay en los llanos. y si como duran los pastos de las lomas la
mitad del año, duraran todo el, fuera una riqueza inesti-
mable para los habitadores destos llanos. en las mas abun-
dantes lomas, como son las del obispado de Arequipa, puesto
caso que se secan los pastos en pasando las garuas; todavia que-
da tanta paja seca, que no deja de sustentarse todo el año
algun ganado manso, y buena cantidad de yeguas, y burros
montaraces, y sin dueño, que ay en ellas.

Las garuas, que caen en los valles de la costa apartados
un poco de los cerros, y lomas, son mui menudas, y tan cortas,
que no son sufficientes a que se crie yerva; ni las casas tienen
necesidad de tejados: y asi los Indios hacian los techos de
las suyas llanos, sin corriente; y cubiertos de una estera
tegida de carrizo con una poca de tierra, o estiercol encima,
con que se defendian del agua: y los españoles a imitacion
suya usaron al principio desta manera de techos; mas des-
pues aca, lo uno porque cada dia se van mejorando los edifi-
cios en curiosidad, y fabrica mas fuerte, y suntuosa; y lo
otro porque algunos años suelen caer garuas gruesas, que ca-
lando los techos de estera llenan las casas de goteras, con
no poco daño de las cosas que se mojan, se van introduciendo
açoteas bien enmaderadas de tablas, y enladrilladas
por encima.

lo ordinario es no impedir las garuas el caminar fuera de poblado, ni andar la gente por las calles, y frequentar las placas, y mercados, como si no lloviera. aunque son en los valles tan menudas, son provechosissimas para los sembrados, y quando no vienen, o tardan, hacen notable falta: por las quales he visto yo hacer procesiones, y plegarias en lima, como se suelen hacer en otras partes por las lluuias. Porque dado que las sementeras son de regadio, todauia son tan importantes las garuas, que mediante ellas nacen, y maduran las mieses hasta la siega con solos dos o tres riegos; y faltando ellas, fueran menester muchos mas; como vemos que pasa en los valles, que caen fuera de las lomas: para los quales no hubiera suficiente agua en los rios, por la poca que traen de inuierno al tiempo del sembrar. y si en tiempo de los reyes Incas se regaua mucha mas tierra que aora con la misma agua, era porque no tenian los Indios entonces las chacaras, y huertas, que los españoles tienen, en que se consume mucha agua; como son cañaverales de azucar, oliuares, platanares, y alfalfales. y tambien porque, puesto caso que a todos tiempos del año se puede sembrar en estos llanos, y los Indios sembrauan de verano quando los rios venian crecidos, y de auenida, con todo eso los españoles generalmente siembran de inuierno por ser de menos trabajo, y gozar de la conmodidad de las garuas. los quales no solo fertilican la tierra con el agua que ll

comunican, sino tambien con las neblinas, que al tiempo que ellas vienen son mui continuas, y estan tan vajas, y cercanas a la tierra, que tienen las lomas del invierno cubiertos los cerros, con que la tierra se ampara de los rayos del sol, y se conserva huméda el tiempo que es menester con tan pocos riegos como le dan. y lo que no se tiene por de menos commodidad que por la sombra que estas neblinas hacen, causando los dias pardos, es el tiempo que ellas duran el mas oportuno de todo el año para que la gente desta ciudad de lima, y de las otras de los llanos salga, como lo hace, a recrearse al campo, y a gozar de la amenidad, y hermosura de las lomas, que tan verdes, y floridas estan en estos meses de garuas.

las nubes, o neblinas que distilan estas garuas son tan continuas, que de quatro partes del invierno tienen las tres cubierto el cielo, sin salir el sol en muchos dias: no son tan escuras, y negras como las de las tierras lluviosas, sino claras, sin que en ellas se engendren rayos, ni se vean jamas relampagos, ni oygan truenos, ni se forme el arco celeste que suele aparecer en tiempo de aguas. y porque no aya en el mundo regla tan general que no admita excepcion, dire lo que hemos esperimentado acerca dello; y es que el año de mil y seiscientos y diez y nueve a doce dias del mes de junio trono, y relampagueo tanto en las lomas de ilo diocesi de Arequipa, que causo notable admiracion, y espanto a los presentes, por ser cosa tan singular, y estraña en todo lo que alcançan los hombres. que no ay memoria de que otra

ves aya sucedido. A la sazon residia yo en la ciudad de Arequipa, adonde me contaron algunos vecinos della, que auiendo ydo por aquel tiempo a las lomos de la costa de la mar a la cosecha del aceyte, se hallaron presentes a la tormenta: y un cauallero que con cuidado, y curiosidad obseruo la disposicion del tiempo, y circunstancias de la tempestad, me conto que poco antes aduirtio, no sin admiracion suya, que las nubes subian mucho mas altas de lo que suelen estar en aquel parage, y con aquella tempestad de truenos, y relampagos descargo con tan grande lluuia, que corrian aroyos de agua mui crecidos.

cap: 16 en que se prosigue lo mismo que en el pasado.

Las garuas son mas frequentes de noche, y por las mañanas que a las tardes, caen mui mansamente sin tempestades, ni toruellinos de vientos recios; sino con el viento blando sur, que corre todo el año en estos llanos, y tambien sin el. de muchos casos dignos de admiracion, que interuienen en estas garuas, es uno para reparar mucho en ello, y es que solo caygan en los cerros de la costa de la mar, y no en los que con ellos se continuan la tierra adentro, siendo todos parasos, y de igual altura; y aun los mediterraneos mucho mas leuantados. de modo que quien camina de inuierno desde estos llanos, y costa de la mar a la

sierra, atrauiesa en las tres o quatro primeras leguas los lomos, que estan verdes, y cubiertos de flores, y su cielo de espesas neblinas; y en saliendo dellas, continuando su camino por sierra de la misma qualidad, altura, y serranias, la ve toda pelada, y seca, sin que jamas en ella nas caye nua, y el cielo claro, y sereno.

Este es el rocio, y garuas tan nombradas, que caen en las lomas maritimas de los llanos; y fuera dellas toda es tierra seca, y sin lluuias, ni rocio. sin embargo de lo dicho acontece muchas veces que por el verano quando llueue mucho en la sierra, en estos llanos que mas se acercan a ella, suelen oyrse los truenos della como de lejos, verse el arco celeste asi mismo de lejos, y caer algunas gotas de agua como desmandadas de las nubes de la sierra.

Despues que los españoles poblaron esta tierra ha sucedido llouer algunas veces en estos llanos, y siempre se ha tenido por cosa rara, y fuera del curso ordinario. la primera fue el año de mil y quinientos y quarenta y uno, que llouio en esta ciudad de lima, y corrieron arroyos de agua por las calles. la segunda el año de mil y quinientos y setenta y ocho, que llouio en los valles del obispado de Trugillo. Por la quaresma del año de mil y seiscientos y catorce acaecio tres leguas desta ciudad de lima camino de Chancay, que pasando por aquel

parage una nube escura, y bien cargada, quebro junto al camino real, y descargo un gran aguacero en el espacio que ocupo debaxo, que era mui poco; hiçose del agua que llovio un grande charco, que duro algunos dias; y como cosa rara me lo mostraron pasando yo por el mismo camino pocos dias despues.

Tambien el año de mil y seiscientos y veynte y quatro llovio copiosamente en la villa de Saña, y en otras partes de aquella diocesi de Trugillo: y despues aca ha llovido en aquellos mismos valles otras dos veces. y ultimamente este presente año de mil y seiscientos y cinquenta y dos por el mes de febrero cayo en esta ciudad de Lima un recio aguacero, que por los daños que del se temian, mando el arçobispo que todas las iglesias de la ciudad tocasen las campanas a plegaria, pidiendo a dios cesase el agua; porque como los techos de las casas no estan hechos para defensa de aguaceros, hiço el aguacero poco daño en las casas que se mojaron, y fue ra mucho mayor si la lluvia pasara adelante. suelen ser estas lluvias, que caen en los llanos, ramos que se estienden, y vasan de la sierra en el tiempo que en ella llueve, que es por el estio.

Quel ver disputar aqui de un secreto tan estraño, y maravilloso de naturaleça, como es el no llover en estos

llanos, investigando sus causas con largos discursos, lo tengo
por trabajo infructuoso, y escusado. Porque si bien lo han in-
tentado algunos, han quedado tan lejos de conseguir
lo que pretendian, que nos pueden ser exemplar para
no embaraçarnos en esta disputa. Porque decir (como
ellos dan por razon) que el no llouer en estos llanos, y cos
tas del mar nace de su gran sequedad, respeto de ser are
nales muertos, de donde no suben vapores gruesos, que
basten a engendrar lluvias: no es razon que satisface,
y quieta el entendimiento, supuesto lo que de las garuas
de las lomas queda dicho. Porque como sobre esta cin
ta de tierra maritima cae suficiente agua para produ
cir yerua, que razon me daran para que en la tierra
continuada con ella no llueua la misma cantidad, es
tando en un mismo paralelo, y en igual altura del
centro del mundo los unos cerros que los otros, siendo el
suelo de todos de arenales secos, y corriendo los mismos
vientos. Y que esto pase asi, es tan infalible que me sucedio
a mi el año de mil y seiscientos y veynte, que caminando
con otros dos compañeros del valle de Camana a la
ciudad de Arequipa, al apartarnos de la vista de la mar,
y entrar la tierra adentro, nos llouio mucho al atrauesar
las lomas, por ser la vispera de San Juan Bautista, quan
do es lo fino del invierno, y de las garuas. y como nos

mojásemos mucho, y se fuese acercando la noche, sin aver donde albergarnos; persuadí a mis compañeros apresurásemos el paso por salir de las lomas antes de anochecer, y llegar a la tierra enjuta. hicimoslo así, y poco antes de ponerse el sol salimos de las lomas, y de la cerrazon de sus neblinas llegando a la tierra alta, que era el remate de la ladera que subiamos, la qual por aquella parte es mui llana: y asi como llegamos a ella sacamos las cabeças por encima de las nubes que nos mojauan; las quales advertimos que tenian las espaldas a un parejo, y nivel con aquella gran llanada, de manera que parecia continuarse aquella tierra llana con la superficie alta de las nubes: y el ayre de alli para arriba estaua claro, y sereno; el cielo despejado, y alegre, y el suelo de aquella llanada enjuto, y seco; porque aunque llouia junto a ella, no pasauan las garuas la raya, y limites de su districto: y en confiança de que no la auian de pasar aquella noche dormimos en aquel llano al cielo descubierto, con tanta seguridad de no mojarnos, como si durmieramos debaxo de techado: y goçamos toda la noche de cielo raso, y estrellado a menos distancia de un tiro de arcabuz de las nubes, o neblinas, que toda la noche estuvieron garuando sobre las lomas.

Mas volviendo a la razon que dan de no llover en estos llanos por falta de vapores; dado que en la tierra pase

asi, que por su gran sequedad los vapores que della se levantan
son tenues, y delgados; en la mar de toda esta costa, que no co
recta razon, porque pregunto yo nunca llueve? de fado
aparte, como cosa clara, que no sobriegan las nubes la stie
rras de que se exalaron los vapores humedos, sino que des
pues de condensadas en la media region del ayre, las tra
hen los vientos de unas partes a otras regando diversas
tierras: conforme a lo qual bien pudieran las lluvias,
que se engendraron de los vapores de la mar caer en sus ri
beras pues tan vecinos estan, como van a descargar en
la sierra; para donde las vemos caminar desde la mar,
salvando esta fassa, o region de los llanos. Lo qual observe
yo un año que fue de muchas aguas en la sierra resi
diendo a la sazon en el puerto de Pisco: que via por las
mañanas salir de la mar gran copia de vapores en for
ma de nieblas, y correr con velocidad hacia la sierra;
y en llegando a ella se condensavan en gruesas nubes, de
manera que a las dos de la tarde, ya se via desde la mis
ma costa como llovia en la sierra.

También quieren dar por razon la falta de vientos,
que aprieten, y exprimanlos vapores, y los resuelvan en
lluvias, por causa del abrigo, que la cordillera general
hace a estos llanos: la qual es sin duda mas contra sus au
tores que para probar con ella su intento: porque a es
tas vemos que las garuas son tanto mas abundantes

quanto mas cercana de la mar corre la cordillera, y mayor abrigo hace a los llanos, como es en las costas de las diocesis de lima, y Arequipa: y donde la cordillera general mas se desuia de la mar; que es espacio de treynta a cinquenta leguas, faltan del todo las garuas, y es la tierra mas seca, y esteril de los llanos; como son los corregimientos de Payta en la diocesi de Trugillo, y Atacama en la de los charcas, que son los estremos de los llanos. Por donde concluyo que el no llouer en los llanos, y caer las garuas en sola la lista, o faja de las lomas, y no en lo restante dellos, es uno de los mayores secretos de naturaleça, que los hombres experimentamos, cuyas causas no alcançamos; y asi como tal lo deuemos poner en el catalogo de las demas marauillas de naturaleça, que hallamos en este nuevo mundo.

cap. 17. de las hoyas, y Mahamáes de los llanos.

Otra particularidad no menos marauillosa, que las referidas en los capitulos antecedentes, hallamos en esta tierra de los llanos, que es el modo que los Indios tubieron de aprouechar para sus labranças la tierra, que de suyo era yerma, e infrutifera. esto hacian de dos maneras; la primera cauando, y abriendo grandes hoyas: y la otra aprouechandose de los lugares humedos, o por la vecindad de alguna rio, o por tener dentro de si el agua mui somera.

alos

alos sitios, y tierras desta calidad llamauan en su lengua Mahamaes, y con el mismo vocablo los nombramos nosotros, dondequiera que los ay, como es en el corregimiento de Ica diocesi de Lima, y en otras partes. que es tanto como si dixeramos, tierras de labor por la humedad que en si tienen, con la qual sola sin otra agua del cielo, ni riego de rios producen lo que en ellos se siembra.

El intento, con que los Indios hacian las hoyas, era para acrecentar las tierras de labor: porque como eran muy pocas las que auia en estos llanos para sustentar tan gran multitud de gente, como habitaua en ellos; la necesidad del sustento los desperto, y obligo a buscar modos estraños como remediarla. hacian lo de ordinario estas hoyas en el espacio que ay entre las lomas, y ribera de la mar, donde la tierra es casi tan baxa como la misma mar; y por no alcanzar el agua de los rios a regarla, estaua yerma, y cubierta de arena seca. las hoyas de Chilca diez leguas desta ciudad de Lima, que son de las mas nombradas deste reyno, corren por la orilla de la mar en lienço della como dos leguas, sin apartarse media de la playa las mas distantes: y las mas cercanas a la mar que yo he visto asi en el dicho valle de Chilca, como en otros, no distan della un tiro de piedra. de manera que parece fructificar con la humedad que el agua de la mar, trasminada por la arena les comunica, respecto de estar las tales hoyas ya casi a un peso, y nivel con el agua de la mar. y parece ser indicio desto ser el agua que hallamos en los pocos y jagueyes que se abren en las hoyas, algo gruesa, y salobre; bien

no tanto que no pueda beuerse, y estar tan somera, que en ahondando hasta llegar al peso de la mar, se topa con ella, que de ordinario es a uno, o dos codos mas o menos.

Las hoyas de Villacuri en la provincia de Ica, no menos famosas que las de Chilca, son las mas mediterraneas de que yo tengo noticia; porque distan de la mar de quatro a cinco leguas. en las quales ay mayor razon de dudar si la humedad que participan les viene de la mar, o de otra parte. Argumento de venirles de la mar puede ser el criar, como crian, salitre en la superficie de la tierra, como las de Chilca, y demas hoyas maritimas. Pero a mi pareceres, salvo mejor juicio, que la tal humedad no procede de la mar; lo uno por estar las tales hoyas tan distantes della; y lo otro porque no estan en un parejo, y nivel con la misma mar; sino muchos mas altas, como se ve por esperiencia, en que caminando desde la marina para ellas, se va siempre subiendo algo, aunque disimuladamente. Por donde tengo para mi que toda la humedad de las hoyas de Villacuri, y mucha parte de la de las que estan en la costa de la mar, es comunicada de los rios, que bajan de la sierra; porque todos ellos, desde que llegan a la tierra seca de los llanos, se van disminuyendo, a causa de que su agua se va enbeviendo, y trasminando por la arena, y cascajo, de que son las madres de los rios, de manera que muchos de los que no son tan caudalosos, se sumen, y fenecen antes de llegar a la mar, cuya agua

va derramada por las entrañas de la tierra, y en los lugares vajos va mui somera; de lo qual es mui bastante prueva la mucha yerva, y arboleda, que vemos en algunas partes, que son las que por esta razon llamamos propiamente Mahamaes. y donde la tierra esta mas alta, aunque este la superficie cubierta de arenales secos, si la humedad procedida de los rios no esta mas honda que dos o tres estados, suele produzir arboles gruesos, y crecidos; quales son los guarangos, o algarrobos, que nacen en los arenales que ay entre Pisco, e Ica; que es en el mismo parage de las sobredichas hoyas de Villacuri. los quales arenales estan tan secos por la sobrehaz, que los vientos mudan de unas partes a otras los montones, y medanos de arena. y acontece frequentemente, que como la arena, que es llevada del ayre, topa en estos arboles, se va amontonando entorno dellos hasta dexarlos sepultados, a unos del todo, y a otros la mayor parte, dexandoles descubierta sola su cumbre, o algunas de los ramas mas altas; y por este camino se vienen a secar muchos. y toda la tierra que ay desde Pisco a Ica, que son doze leguas, es desta condicion, y calidad, que en donde quiera que apartan la arena, hallaran debaxo della tierra fertil con sufiziente humedad. y las partes que carecen de los medanos de arena, como sean de suelo bajo, goçan de tanta humedad, que vienen a ser Mahamaes, crian yerva, y otras plantas, y aun suelen manar tanta cantidad

de agua, que se forman en algunas partes cienegas, y lagunas.

Al argumento que se trae del salitre, que crian estas hoyas en la superficie, se satisface con decir, que el tal salitre no procede de la calidad del agua que humedece las hoyas; sino de la naturaleza de la tierra dellas, que de suyo es salitrosa en tanto grado, que en muchas partes cria en su sobre haz grandes costras, y piedras de fina sal, como vemos en este mismo arenal de Villacuri, de que vamos hablando, y en otros desta costa; adonde aun el agua dulce de los rios, que se suele recalsar en ellos, en poco espacio de tiempo se quaxa en sal.

Hacian los Indios estas hoyas con immenso trabaxo, cavando en los arenales muertos, y apartando, y amontonando la arena alrededor dellas hasta descubrir el suelo humedo en conveniente distancia del agua, para que fructificase. algunas se hallan de dos o tres estados de hondo, y otras menos: unas son redondas, y otras quadradas, y con otras formas diferentes; mas por la mayor parte son largas, y angostas. algunas hallamos de estraña grandeça; qual es una que esta en el valle de Asia en esta diocesi de Lima: por la qual pasa el camino Real de los llanos, que tiene buena media legua de largo. las ordi

narias del valle de Chilca tienen capacidad para una buena huerta, o viña cada una. Porque de las redondas, y quadradas ay muchas de a ciento, y a docientos pasos de diametro: estan divididas unas de otras con una loma de la arena, que en sus orillas se amontono quando se cabauan, la qual sirue de cerca, y vallado.

Y porque el salitre que crian, es dañoso para las plantas, tambien alcançaron los Indios a preuenir este daño con estercolar la tierra de quando en quando, como es cada dos, o tres años: y siruelesde estiercol para este menester la hoja seca del guarango, de los quales arboles suele auer gran cantidad por todos estos llanos. y al pie dellos se halla tanta copia de hoja amontonada, y podrida, por auerse juntado alli de muchos años, que cubre el suelo una capa della de uno, y dos codos de grueso: y esta es el estiercol, con que se beneficiauan las hoyas. en las hoyas de Chilca usauan los Indios sembrar con el maiz, y demas semillas una cabeça, o pedaço de sardina, con el qual beneficio tenian abundantes cosechas, y era tan necesario, que sin el se yua la sementera en vicio.

Al presente son muchas mas las hoyas que estan yermas, que las que se cultiuan, por auer venido los Indios en gran diminucion; con todo eso se aprouechan do algunas assi Indios como Españoles; y en el valle de Pisco se hacen aora algunas de nueuo para plantar viñas.

nacen en ellas los mismos frutos que en lo restante de los llanos, y toda suerte de hoyas se aventaja a la que nace en las huertas de regadio: particularmente los datiles; y el vino de hoyas es preferido a los otros. Pues como estas hoyas tengan la hondura que avemos dicho, no pueden los caminantes descubrir de lejos lo que ay en ellas; por lo qual los que no lo saben piensan ser todo quanto tienen por delante arenal seco, como lo demas del contorno, hasta que llegando sobre ellas hallan en medio de tanta sequedad un deleytoso vergel en cada hoya, segun estan de verdes, y hermosas, con tanta arboledo, y amenidad: en las hoyas, que no se cultivan, nace mucha yerva, que sirve de pasto para las bestias de los caminantes, que no es de pequeño socorro para los harrieros.

Por lo que en este capitulo queda dicho se entiende bastantemente lo que son Mahamaes, y asi no ay que detenernos en esplicarlo. solo advierto que lo que mejor se da en los Mahamaes son melones; como vemos en el valle de Ica, que los melones que nacen en ellos por el invierno son regaladisimos; y en entrando el verano como empieça a crecer el rio, y a comunicar mas humedad a estos Mahamaes, van descaeciendo de su bondad los melones. demas desto se deve advertir que tambien se suelen llamar Mahamaes los vañados de los rios, que es la tierra de sus riberas,

que vañan, y cubren en sus crecientes, y auenidas, quando salen de madre; la qual tierra siempre conserua aquella humedad; plantanse tambien en estos Mahamaes viñas, y otros arboles frutales, y se siembra trigo, y las demas semillas, y legumbres.

y porque parece que la demasiada humedad asi delas hoyas, como delos Mahamaes auia de impedir el madurar, y sazonar los frutos; proueyo el sapientisimo hacedor de todas las cosas que en tiempo de Invierno, quando las plantas requieren mas humor, y los rios delos llanos traen menos agua, tengan las hoyas, y Mahamaes tanta humedad, que parece estar brotando agua: y por el verano quando, por llouer en la sierra los rios vienen crecidos, y explayados, con que parece auia de crecer excesiuamente la humedad delas hoyas, y pudrirse sus frutos en lugar de madurar; esperimentamos lo contrario, que el agua que en si tienen se vassa, y sume de suerte, que queda seca la superficie de la tierra, con que se dan lugar aquellos frutos sazonen marauillosamente. lo qual tengo para mi se deue atribuir a los recios soles, y calores, que en este tiempo hace, los quales enjugan, y secan la sobrehaz de la tierra: asi como el tener de inuierno tanta copia de humor

procede de andar el sol entonces apartado deste clima, y de las continuas neblinas, que por este tiempo cubren la tierra, y la humedecen, y defienden de los rayos del sol.

cap. 18. de los bolcanes que ay en el Peru, y los grandes daños que suelen causar.

las dos mayores, y principales partes del Peru, que son los llanos, y la sierra, estan sugetos a dos plagas, y calamidades mui trabajosas, que suelen acarrear notables daños a sus moradores. ambas nacen de un mismo principio, que son las bocas de fuego, o bolcanes que ay en la cordillera general: los quales causan mui frequentes terremotos. y las veces que rebientan, lançando de sus entrañas inmensa cantidad de fuego, ceniza, y piedra pomes suelen asolar, y destruir las tierras de su contorno, y aun las bien apartadas, y distantes. los que mas sienten estos trabajos son los habitadores de los llanos; si bien no dexa de caber su parte a los de la sierra, mayormente en los rebentaçones de los bolcanes. dellos ay gran numero en todas las Indias: son cerros de estraña grandeça, que señorean las mas altas sierras: tienen casi todos perpetuamente cubiertas de nieve sus cumbres, y en ellas una gran boca, o abertura, que baxa hasta lo profundo del

abismo, boca que alarrojan humo, ceniça, piedra, y fuego: unos solamente quando rebientan, otros de ordinario, y otros de quando en quando como son en la America setentrional los de Nicaragua, y Guatimala: pero mas famosos se han hecho en nuestra costa los del Peru, que son muchos, y han rebentado algunas veces, como ay memoria del de la ciudad de Arequipa, y del de Cozapa en la diocesi de los charcas; que reventaron en tiempo de los reyes Incas, antes de la venida de los españoles a este reyno, y hicieron el estrago que los que han rebentado despues que esta en poder de los españoles: que han sido el de la ciudad de Quito, y el de Omate en la diocesi de Arequipa.

El bolcan de Quito rebento el año de mil y quinientos y ochenta y seis a ocho de setiembre; lanço de si tanta copia de agua, que se temio la ruina de aquella ciudad, y tanta cantidad de ceniça, que auiendola comencado a echar de noche, no amanecio el dia siguiente hasta las quatro, o cinco de la tarde, estando hasta entonces los vecinos en tanta escuridad, y tinieblas, que fue necesario que los oficios diuinos de aquel dia, que eran de la natiuidad de nuestra señora, se celebrasen con muchas luces de hachas, y cirios. votose por la ciudad celebrarle cada año en memoria deste suceso. pidiendo a la soberana Virgen los librase de otro semejante. cayeronse algunas casas del peso de la ceniça: en los campos, plaças, y calles cayo tanta cantidad, que no se pu

dia andar por ellas, porque donde menos se leuanto el grueso de
ella fue un codo; y en otras partes mas, segun estauan mas
cerca, o lejos del bolcan. Llouio en tantas leguas,
que alcanço hasta la mar del sur, cuyas costas, por donde me
nos, distan mas de cinquenta leguas de aquel bolcan: donde
de a los que a la saçon nauegauan por aquel parage les fue
necesario alijar los nauios de la mucha ceniça que les
cayo dentro. Murieron en toda la prouincia gran summa
de ganados, por faltarles el mantenimiento. esto propio
ha sucedido en la misma prouincia de quito algunas otras
veces antes, y despues, aunque no con tanta fuerça, y espa
ntos como esta.

el otro bolcan, que ultimamente rebento el año de mil
y seiscientos, causo tan grande ruina, y destroço en todo
el Peru, con mas, o menos daño en diuersas prouin
cias conforme su distancia; que no se sabe de quantas tor
mentas deste genero refieren las historias antiguas, y mo
dernas, que aya sucedido en todo el orbe otra mas braba,
y espantosa. Por auerme hallado yo a la saçon en este
reyno, y sido testigo de vista de parte desta tan terrible
tempestad; aunque estaua mas de ciento y sesenta le
guas distante del bolcan, me aure de alargar algo en
contarla, que fue desta manera.

en medio de la prouincia de colesuyu, que es de la dio
cesi de Arequipa, ay dos bolcanes en el principio de

la cordillera general entrambos ala parte oriental de aque
lla ciudad del uno distra dieз y seis leguas della, que se dice de
Oinate, por un pueblo deste nombre, que auia en la falda del
arte i que rebentara · cinco leguas deste mas la sierra adentro,
y catorce de la dicha ciudad esta el segundo, a quien lla
mamos de los Ubinas, tomando tambien el nombre
del pueblo del mar cercano a el llamado · el primero,
que es el que rebento el año sobredicho de mil y seis ci
entos, no es un solo cerro, sino una sierra larga siete
leguas, que aunque no es de excesiua altura, tiene
tan grande cepa, que bosa treynta leguas. rematase su
cumbre en unas puntas, que miradas de afuera ha
cen forma de corona; la de en medio es menor que las otras,
y en ella esta la boca. Tienese por mui probable que por de
baxo de tierra se comunica este bolcan con el de los Ubinas,
y que la ceniza, piedra, y fuego, que lanço por esta aber
tura, o boca, salio de las entrañas de ambos. los indi
cios que persuaden ser ello asi son dos, el primero la
infinita cantidad de ceniza, y piedra que del salio; por
que parece cosa prodigiosa, y que excede el curso natural
que tubiese dentro de si tanta materia, como vomito,
que si se juntara, y amontonara hiciera sin duda una
sierra dos o tres veces mayor que la del bolcan · el se
gundo, y mas cierto indicio es, ver que despues que
rebento este, no echo humo por algunos años el

bolcan de los Vbinas, estando antes de contino humeando. La poblacion de españoles mas cercana al bolcan de Omate es la ciudad de Arequipa; y por eso lleuaron sus moradores el mayor golpe desta callamidad: aunque por la escuridad, y tinieblas, con que como menos, no supieron por algunos dias de donde procedia. los quales como los que mas de cerca esperimentaron todas las miserias, y daños que acarreo, asi fueron los que con mas particularidad notaron, y escriuieron este a tormento como fue sucediendo, y paso asi.

A diez y ocho dias del mes de febrero viernes de primera semana de quaresma del año de mil y seiscientos, como a las nueue horas de la noche se comencaron a sentir en aquella ciudad algunos temblores de tierra, que duraron hasta el Domingo siguiente: los quales desde la hora que empeçaron se fueron apresurando, y haciendo mas recios; de manera que no solo fueron creciendo en cantidad, sino tambien en fortaleça. Todos desde aquella hora desampararon sus casas, porque se cayan algunas. Poco despues sonaron mui grandes, y espantosos truenos a manera de artilleria gruesa, tan de cerca como si se dispararan dentro de la ciudad, y con apresuracion tanta, que se alcançauan los unos a los otros. otro dia, que fueron diez y nueue, a las cinco de la tarde començo a escurecerse el cielo

con grande exceso; y fue creciendo la escuridad del tiem
po que parecia mas que de negro ñublado, que trae
grande aguacero; y lo que caya llouia fue una arena
blanca con que no era como granizo de nieve, y era tan
to exceso, que el temor della hizo posponer el de los terre
motos; y ansi les era forzoso ocuparse en barrerlas. fue cre
ciendo esta segunda tormenta de manera que
desde las diez hasta la mañana fue siempre siendo
mayor el ruido de los truenos, y fuerça de temblores
con gran suma de relampagos, y otras luces por el ayre
como de estrellas errantes, que pasauan de unas par
tes a otras con tan grande y temeroso ruido, que
manifestaua ser obra mas que natural. lo que caya
de las nubes era la arena referida, con que se cubria
lo llano y las sierras, los arboles, las casas, y los ani
males de todos generos, de modo que bramidos,
y temblores de tierra y llanto de gente hacian guerra
a un tiempo; lo qual causaua notable temor; porque
lo que podia ser remedio para lo uno era peligro mas
conocido para lo otro.

Amanecio el domingo de la misma suerte, aui
endo llouido ceniça toda la noche sin cesar, y era tanta
la que auia caydo, que fue necesario descargar a prie
sa los tejados, para que por su peso no se cayesen las casas.
De medio dia para arriba se fue escureciendo mas

de manera que a las dos de la tarde era noche tan escuro, que nadie conocia al que encontraua: para cuyo remedio trayan lumbres grandes por las calles. A las quatro aclaro algo el cielo volviendo a caer otra arena, que duro tres horas. A los veyntiun dias estubo todo cerrado de un color entre roxo, y palido, que ponia horror mirarlo; por lo qual fue necesario a todo el traer luces para qualquiera ministerio. el tercero dia volvio a escurecerse el cielo, aunque no tanto como el pasado, y cayo ceniza otras tres horas. A los veyntidos amanecio del color polido y roxo, que antes avia tenido, y volvio a llover ceniza desde la mañana hasta las tres de la tarde a manera de un polvo blanco, que ponia aspero el cabello, y barba, casi como si fuera de piedra pomes molida.

Los dos dias siguientes aunque no fueron muy escuros, con todo eso no se vio en ellos el sol. el viernes a los veyntiçinco volvio a enturbiarse el ayre con tan poca luz como a la hora que quiere anochecer al fin del crepusculo, y quanto mas cerca de la noche crecia mas la escuridad con algunos truenos, y temblores. A los veyntiseis no hubo dia, porque todo el fue noche tenebrosa sin rastro de luz, y cayo tanto polvo de la manera referida, que era forzoso descargar a menudo los tejados della, encendiendo luces para auerlo de hacer. A lo qual sobrevinieron

tantos, y tan crueles estallidos, y temblores de tierra, que todas las sauandijas salieron de sus cuebas, y muchos animales brabos se vinieron a buscar la gente a la ciudad como menesterosos de fauor, y faltos de animo para sufrir tan espantosa tormenta, y amedrentados de tan grande calamidad. Domingo a los veyntisiete aclaro algo el dia, pues dio luz para poder conocerse la gente; si bien la ceniza del alto, y temblores del suelo no cesauan. Tornose a escurecer a las quatro de la tarde; y desde esta hora se oyeron algunos bramidos que salian de la tierra, tan horribles, que ponian gran pauor. a los veyntiocho amanecio el dia algo mas claro, pero sobrevino luego un espantoso temblor; y asi volvio la tristeza de nuevo; y a las tres de la tarde era ya noche con tanta tempestad de relampagos, y truenos, como la mas cruel de las pasadas: esto ceso por hora y media, porque un recio viento llevo esta tormenta hacia la mar. A los veyntinueve, ~~y de treynta~~ y el otro dia hubo alguna quietud, y serenidad, y otro dia volvio a escurecerse todo, y caer la ceniza que antes. Pero desde este dia se fue amansando la tormenta, y la ceniza fue siempre en disminucion; aunque no tan apriesa que no queden hasta oy en Arequipa, y su comarca muchas reliquias de esta calamidad.

bien entendieron los de aquella ciudad luego, que

començo a llover ceniça ser la causa de tan estraña tempestad algun bolcan, que reventaba, de los que ay en su districto: pensaron los dos primeros dias que salia de uno mui grande, que esta tres leguas de la ciudad, mas presto echaron deuer no ser asi: sospechose que deuia ser el de los Ubinas. Al fin no supieron con certeça de donde les venia el daño, hasta que a cabo de diez, o doce dias, que aclaro algo el tiempo, vinieron a la ciudad algunos Indios de los que se saluaron de seis pueblos, que por estar cerca del bolcan se asolaron. De los quales, y de otras muchas personas, asi Indios como españoles; que a distancia de seis a doce leguas del bolcan lo vieron reuentar, y estuuieron a la mira de quanto sucedio, se supo auer sido el de Omate, el que auia reuentado; que no poca admiracion causo; porque nunca se auian recelado del, porque jamas le auian visto echar fuego, ni humo: y tambien por estar tantas leguas apartado de la ciudad.

supose como la primera tarde de la tormenta lança al reventar tan gran copia de humo negro con los estallidos, y truenos dichos, que escurecio el cielo, y cubrio de profundas tinieblas diez, o doce leguas de su contorno, que duraron quince dias, sin que en ellos se distinguiese el dia de la noche. salio a bueltas del humo una llamarada de fuego de tan prodigiosa grandeça, que parecia llegar desde la tierra al cielo; a la qual se siguio la ceniça, y

piedra pome. Junto con esto se abrio por el pie del cerro una
gran boca, y broto por ella un grande, y furioso rio de fue
go, que corrio por espacio de legua y media abrasando quan
to topaua de manera, que dexo los arboles hechos carbon,
y la tierra por donde paso cocida, y tan dura como viua
peña. estauan ala sazon obra de setenta Indios en aque
llos campos recogiendo sus mieses, y abraso los mas dellos.
las piedras, que con la ceniza lançaua, salian hechas
brasas, que parecian globos de fuego; eran de diferente
grandeça, unas como medianas tinajas, otras tan gran
des como dos botijas peruleras, otras como una, como la
cabeça de un hombre, como grandes volas, como el pu
ño, y al estremo de de todos tamaños hasta parar en un
poluo tan sutil, que apenas tenia cuerpo. caiyan a dife
rente distancia unas mas lexos que otras, conforme su
grandeça: una legua del bolcan del tamaño de dos
botijas, a dos leguas como una, a mas distancia tan
to menores quanto mas lexos caian. era tan grande
la cantidad destas piedras encendidas, y subian tan
altas, que mirando al cielo, parecia estar todo el abra
sado, y hecho una ascua de las innumerables que por
el ayre volauan. los quince dias, que duro la actiuidad,
no ceso el bolcan de bramar de dia, y de noche, y de arro
jar ceniça, y piedras; y la tierra de temblar frequente
mente: los quales pasados aunque amanso la tem

pestad, y aclaro el ayre, no fue de manera que se pudiese ver el sol claro por muchos meses, ni por mas de ocho dejo de temblar la tierra tres o quatro veces al dia, ni de salir truenos, y ceniça del bolcan de quando en quando.

cap. 19. en que se prosigue lo mismo que en el pasado.

La turbacion, y asombro de la gente mientras estas cosas pasauan fue tan estraña, que no se puede esplicar con palabras: desde que comenzo la tormenta con tan espantosos bramidos, y temblores de tierra corrieron todos a las iglesias atonitos, y despauoridos a pedir misericordia al padre della, y suplicarle por el perdon de sus culpas, y pecados; que de guarecer sus haciendas, y riquezas no huba quien se acordase, ni hiciese caso, pensando ser ya llegado el fin del mundo, y de sus dias. Persuadidos desto algunos Indios, y oluidados de la obligacion de christianos se asentaron mui de espacio a comer, y beuer hasta emborracharse, conforme a la barbara costumbre que tenian en su gentilidad; comiendose aunque era quaresma las gallinas, y carneros que tenian, diciendo que pues auian de morir no auia para que guardarlos. Otros de los habitadores de los pueblos cercanos al bolcan, por librarse de congoja, y de otra muerte mas penosa se ahorcaron. Pero los vecinos de Arequipa

españoles, y gran parte de los indios se dispusieron pa
ra morir como cristianos, recibiendo con grandolor, y la
grimas los santos sacramentos de la penitencia, y co
munion. Estubieron las iglesias abiertas de dia, y de
noche, y en ellas descubierto el santisimo sacramento.
Cesaron todos los tratos, y oficios de la republica, sin
atender grandes, y pequeños a otra cosa que a hacer ple
garias a nuestro señor, y procesiones todos los dias, y al
gunas dellas de sangre. Andauan los hombres con el
perpetuo sobresalto, por no darles lugar a tomar repo
so de noche los continuos terremotos, y estallidos del
bolcan, tan afligidos, y quebrantados, que tubi
eran por mejor suerte acabar de una uez la vida, que
dilatarla para atormentar mas sus almas con la
vista de tan lastimosos, y prodigiosos sucesos.

Los daños, y calamidades, que causo esta tan terri
ble tormenta, fueron de inestimable valor; si bien
es verdad que lo que della menos daño hiço fue lo que puso
mayor pauor, y espanto a las gentes, como fueron los hor
ribles truenos, o bramidos del bolcan, los continuos, y a
presurados terremotos, las tinieblas, y relampagos del
ayre. Fueron los bramidos tan disformes, y estupen
dos, que los que se han hallado en alguna fortaleza,
como la de Malta; o en la batalla naual no pudie
ron ser mas ofendidos del impetuoso estrepito de
la artilleria, que lo fueron los vecinos de Arequi

ba. los quales tras el estruendo de cada estallido temian que se les abria la tierra, y caia el cielo encima: oyeronse a dozientas leguas de distancia, y en esta ciudad de Lima, que esta ciento y sesenta y quatro leguas del bolcan, los oymos tan claramente quanto entonces nos hallamos en ella, que tubimos por cierto que la armada Real, que pocos dias antes avia partido del puerto del Callao en busca de un cosario: que avia entrado a esta mar del sur por el estrecho de Magallanes, se avia encontrado con el, y que los truenos que oiamos eran de la artilleria, que en la batalla se disparava.

cayeronse con los temblores de tierra muchos edificios de la ciudad de Arequipa, y de otros pueblos de Indios de la comarca: y los que quedaron en pie quedaron mui atormentados. Derrumbaronse cerros, y laderas, que atajaron la corriente de algunos rios. Pero de donde nacio el mayor daño, o por mejor decir todo el, fue de la excesiva cantidad de piedra pomes, y ceniça que del bolcan salio: la qual cayo en las tres, o quatro leguas al rededor del dos, o tres lanças en alto. quedaron enterrados en ello seis pueblos de Indios, y con una lança de ceniça sobre las casas. llamavanse estos pueblos, omate, lloque, Tasata, colaña, checa, y Quinistaca; el mas apartado no estava mas de legua y media del bolcan: avia junto a el una quebrada honda, y ancha medio quarto de legua, la qual se

hincho de piedra, y ceniza de suerte que enparejo con la tierra dellos lados. Murieron en estos pueblos con los que huyendo de la tempestad mataron las piedras como dozientas personas. Proveyo dios nuestro señor por su infinita bondad, y clemencia, que al tiempo que rebento el bolcan corriese viento de tierra, que arrojo a la mar gran cantidad de ceniza, y la demas derramo por mas de trecientas leguas; con que fue menor el daño que recibieron los pueblos de la vanda de barlovento de donde soplava el viento. y en las tierras de sotavento no cayo amontonada, sino esparcida, que a no suceder asi quedara la ciudad de Arequipa, y los pueblos de indios de su contorno sepultados debajo de muchos estados de ceniza. y con todo eso cubrio el suelo una tercia en alto por mas de cinquenta leguas alrededonda de aquella ciudad: con que murieron todos los ganados, y aves, porque a todos falto el sustento. como la mayor parte donde cayo la ceniza es tierra de llanos, donde nunca llueve, estan hasta oy los campos, y cerros aun no limpios della; la qual es tan sutil, y menuda, y suelta, que en partes no se puede andar por encima della, porque se hunden las personas, y cavalgaduras. y con soplando viento recio levanta espesas polvaredas, que grandemente enturbian, y escurecen el ayre.

Perdieronse con esta tempestad no solamente los frutos, y cosechas de aquel año en toda la tierra que alcanzo, sino tambien muchas huertas, chácaras, y heredades de to

do punto; y las que se escaparon quedaron cubiertas de ceniça, y tan arruinadas, que pasaron muchos años antes que boluiesen a ser lo que antes. desgajaronse con el peso de la ceniça los arboles; taparonse las acequias, cegaronse los caminos: por los quales en muchos meses no se pudo caminar sin riesgo de la vida. Porque colmandose de ceniça las quebradas secas, y los cerros, y laderas altas ayudada de la declinacion de la tierra, y con la fuerça de su peso corria como furioso raudal de rio con tanto impetu, que arrebataua quanto cogia por delante. Anegaronse con estas auenidas algunos hombres, y gran suma de ganados: destroçaron, y asolaron viñas, y oliuares: derribaron edificios; lleuaronse algunas bodegas con las tinajas de vino que auia en ellas. y v(e)d(?) hubo que lleuandose una destas auenidas una tinaja llena de vino, la dexo docientos pasos de adonde antes estaua sin que se derramase el vino. otra ola, o auenida arrebato un hombre, y enuistiendo con su rapida corriente en una laguna bien honda, aunque angosta, dio con el de la otra parte della, pasandolo sobre el agua, sin que se le mojase un hilo de la ropa. sucedieron a este modo otros muchos casos prodigiosos, que dexo por no alargarme.

Mas no es para pasar en silencio la notable furia, con que corrian estas auenidas, que era tanta, que con

ser la ceniza un polvo menudo y sutil, y blanco, robava de manera
la tierra por do pasava, que dexava en ella hecha como una marca
de recio: y lo que parece mas increible, que quando corria sobre
peñas, las dexava cavadas, y hechas muchas señales en ellas a modo
de canales. Asolaron estas avenidas, y corrientes de ceniza
muchas heredades, y tierras de labor, que no han sido mas de pro
vecho.

Los rios que se represaron con la gran copia de piedra, y ceniza
que cayo en ellos, quando rompiendo las represas corrieron mui
crecidos, e impetuosos, hicieron mui gran estrago en los campos,
y heredades de sus riberas. el que mayor daño causo fue el rio
de Tambo, que es mui caudaloso, y a la sazon que revento el
bolcan yva crecido, y de avenida por ser verano. Pasa este rio
por el pie del bolcan, a donde con los temblores, que empe
ço la tormenta, se cayo un pedaço de un cerro sobre el rio en
una angostura que havia, el qual ataxo su corriente: y con
la piedra, y ceniza, que sobre el caia, crecio la represa de ma
nera, que estuvo detenido veynte y ocho horas; y revolvien
do el agua hacia atras rio arriba se estendio por donde hallo
lugar, y hizo una laguna de quatro leguas. y despues que re
vento esta represa, y el rio corrio a la mar llevando por de
lante gran cantidad de piedra, y ceniza, se represo luego otra
vez en una estrechura, que havian unas altas rocas seis
leguas mas abaxo de la primera. estuvo desta vez ataxado,
y detenido desde la segunda semana de quaresma hasta
el viernes de Ramos: subio el agua por el valle arriba,
y sobre las laderas del un gran trecho, con que se formo

una laguna de siete leguas. Acaecio en estas represas una cosa de grande admiracion, y fue que con la lluvia de piedras inflammadas, que arrojaua el bolcan en ellas, se calento el agua de suerte, que herruia como lo hace una caldera puesta al fuego, conque se coxio quanto pescado auia en el rio, y lo que al entrar en la mar alcanço su agua. y asi se hallaron en las riberas de la mar grandes montones de liças, pegereyes, camarones, y otros pescados cocidos, que las olas echaron fuera, sin lo que quedo enterrado en la ceniça, y arena. quando el rio abrio camino, rompio con tanta fuerça las represas, que con la furiosa auenida que corrio hasta la mar por espacio de veynte leguas, destruyo, y asolo todo el valle de sus riberas, que era mui ameno, y fertil, y estaua lleno de huertas, y heredades, arboledas, y cañaverales de açucar, y gran summa de ganados que alli paçian. y eran tan terribles las olas, y remolinos que yua haciendo, que a los que huyendo de su furia se auian subido a las laderas, y cerros, ponia grima el mirarle. dio en la mar con tan immensa cantidad de piedra pomes, ceniça, y maleça que auia barrido del valle, que hiço retirar las olas, y ensancho la playa medio quarto de legua. Robo todas las tierras de labor dell valle, arrebato los ganados, arranco, y destroço las arboledas; finalmente lo desbarato, que lo que antes era hermosas, y apacibles huertas, quedo hecho un seco pedregal lleno de arena, ceniça, y cascajo, y de todo punto infrutifero, y esteril.

Nose

No se pueden sumar los grandes daños, y perdidas que resulta ron de la terrible, y lastimosa tormenta, que causo la reben tazon del bolcan, que sin duda pasaron de seis millones de pesos. Solo lo que agora diré se puede colegir algo: solo en el valle de Vitor donde los moradores de Arequipa tenian la mayor parte de sus viñas, se cogian cada año mas de cien mil botijas de vino, que a tres pesos cada una montan trescientos mil; y por causa de la tempestad no se cogio en los seis años siguientes gota de vino: de donde se saca que no se podran jamas restaurar los daños grandes que causo este bolcan.

cap. 20 de los terremotos del Peru.

La tierra mas molestada de terremotos de toda la America son los llanos y costa de este reyno del Peru, adonde se esperimenta una cosa bien notable, y es que ocasionandose los frequentes temblores de tierra que aqui suceden; segun la mas comun opinion, de los muchos bolcanes que ay en la sierra, y cordi llera general de este reyno, con estar estos desviados de la mar la distancia que de ella los aparta la cordillera occidental, como que da dicho arriba, y estar mucho mas cercanos a la sierra, que cae al oriente de la misma cordillera, que no a las tierras ma ritimas de los llanos, con todo eso son sin comparacion mas suge tos a temblores estos llanos, y costa de la mar que las provincias de la sierra. Para que ya que esta libre, y esenta esta region ma ritima de las tormentas del cielo de truenos, y rayos que pa decen los habitadores de la sierra; no falte a sus moradores

que temer, y donde quiera tengamos ante los ojos alguaciles, y executores de la diuina Justicia. comparados entre si estos dos generos de tempestades, por lo que yo he esperimentado de entrambos los años que he residido en la tierra, y en los llanos, juzgo por mas formidable la tempestad, y persecucion del cielo, que la de la tierra. Porque para saluar las vidas de aquella se halla remedio, saliendose la gente a lugares descubiertos, y apartados de cerros, y edificios; y para la tormenta de rayos no ay lugar seguro en poblado, ni fuera del; la qual se hace mas horrible por ser su golpe tan repentino, que primero se siente el daño que llegue a las orejas el ruido; lo qual no acontece en los temblores. si bien es verdad que son mayores los daños, y perdidas de hacienda, que causan estos que no los rayos.

Son tan frequentes, y ordinarios los temblores en las costas del Peru, y del reyno de chile, que corren mas de ochocientas leguas Norte sur, que no se pasa ningun año que dexe de auer algunos. los quales van corriendo por su orden en todo este espacio unos tras otros, alcançando los menores a veynte leguas de costa, y de veynte a treynta la tierra adentro: y los generales, y famosos, que suelen venir mas de tarde en tarde, a quatrocientas, y quinientas en luengo de la mar, y de cinquenta a ochenta por la tierra adentro, que todo este gran pedaço de tierra se mueue, y ondea con un temblor a guisa de las olas del mar embrauecido, y tempestuoso.

Despues que poblaron esta tierra los españoles ha auido en

ella algunos terremotos mui notables, y dignos de memoria
como lo fueron que hubo en el reyno de Chile los años pasados,
que fue tan terrible, que trastornando, y juntando dos montes,
cerro, y atajo con ellos el rio de Valdivia, que es mui caudalo
so, el qual aviendo estado detenido muchos dias, vino a rom
per, y abrir camino a cuya impresion, y parte del agua arrebato
y aun no solo ganado de todo genero, llevandolo a la mar, sino tam
bien pueblos y gente, y fue cosa tan notable el daño, hizo crecer
la mar, y salir de sus limites por gran trecho, dejando en seco los
navios bien lejos de donde estavan surtos, y otras muchas cosas
espantosas, y estrañas.

Siguiose despues el año de mil y quinientos y ochenta y dos
el temblor de Arequipa, que asolo del todo aquella ciudad. y
y a quatro años fue aquel gran temblor de la ciudad de Lima
el año de mil y quinientos y ochenta y seis a nueve de Julio
prima noche, cuyo daño fue inestimable, solo tubo de bien
no aver muerto mucha gente a causa de no cogerlos durmiendo,
y averles dado lugar el ruido, que se oyo un poco antes, a que se
pusiesen en cobro, saliendose a las plaças, calles, huertas y pa
tios de las casas, y asi no murieron mas que de catorce a quince
personas. Pero su largo, y grande rigor fue tan cruel, que arrui
no grandemente la ciudad derribando muchos edificios, y obli
go a los ciudadanos a poner tiendas, y pavellones en las plaças
para alejarse de las paredes, y techos de las casas, y en ellas se es
tubieron muchos dias sin osarse fiar de los quebrantados apo

sentos. Al Corotuse lamar, y hiço el mismo mouimiento que auia hecho en Chile: acometio ala tierra, y saliendo de si se entro por ella gran espacio cubriendo los campos, y here dades con gran pauor, y daño de sus dueños.

Todas estas tormentas, y calamidades paso en olvido el espantoso terremoto que sucedio el año de mil y seiscientos y quatro a veynte quatro de Noviembre como ala una y media de la tarde, que fue sin duda el mayor que hasta entonces se auia visto en este reyno; y aun era que considerado en sus cali dades, y efectos, fue de los raros, y prodigiosos que se sabe auer sucedido en el mundo. su extension fue tan grande, que aun en mi tiempo leuanto mas de trecientas leguas de tierra en longitud, que corre Norte sur por la costa de la mar, y entro la tierra adentro su latitud mas de setenta leguas. A la ciudad del Cuzco, que dista setenta de la mar, llego con tanta fuerça, que no se podian tener en pie los hombres, y se mecio fuertemen te los edificios, aunque no cayeron por ser fuertes, y bien cimentados, solamente el arco toral de la iglesia de la compañia de Jesus dio en tierra. su duracion fue mas, y menos, segun la fuerça conque acada parte acudio. Vemos le durar como quatro credos en esta ciudad de lima, adonde ala sazon me halle yo en la iglesia de nuestra casa con otros algunos religiosos. no fue aqui mui grande, ni tan poco tan pequeño que no hiciese temer. salimos con este temor

huyendo aun [illegible] luego que vimos empeçar a menearse las paredes de la iglesia, y crugir fuertemente el enmaderamiento del techo. Aunque a esta villa desta manera embistio, no hizo daño en ella, pero todo entendimos que avia sido el golpe recio en otra parte, y por consiguiente el daño, como lo fue.

En la ciudad de Arequipa duro medio quarto de hora, y donde mas permanecio llego a media hora, bien que como de ordinario acontece en los temblores grandes, se siguieron a este otros muchos pequeños, que duraron los diez, o doce dias siguientes. Fue tanto mas fuerte quanto mas se apartó de Lima hacia la parte del sur hasta el puerto, y ciudad de Arica, en la qual, y en la de Arequipa fue su mayor fuerça, y vigor. Avian padecido los vecinos de Arequipa desde que reventó el bolcan casi cinco años rigurosas calamidades de cenicas, y esterilidad, grande necessidad, y pobreça: y ua [sic] ya disminuyendo la ceniça, porque los vientos continuos, como ella era tan sutil, la avian llevado de unas partes a otras; y con mucha parte della avian dado en la mar. el sol se yua ya mostrando mas claro, y con los rayos mas descubiertos calentava mas la tierra, y mediante su calor, e influencias la yua fertilizando, goçando del beneficio, que tanto tiempo le avian quitado las asperas polvaredas: con que parecia que los campos, viñas, y demas heredades tornavan a revivir. y los hombres con estas buenas esperanças cobra-

ban alguna liento, y se yuan consolando de los trabajos, y perdidas pasadas, quando les sobreuino el teran espantoso, y desaforado terremoto, que comenzo de un quarto de hora asolo toda la ciudad, y hizo tan grande estrago en los pueblos, y campos de su contorno como la rebentacion del bolcan.

començo mansamente, y con poco ruido, lo qual, y el venir de dia fue causa de que no matase mucha gente, como lo hiciera a suceder de noche. fue creciendo de manera que puestos los hombres de rodillas, y trauados unos de otros aun no se podian tener. comencaron a tocarse las campanas con meneo con hallaque dieron en tierra. mouianse los montes tan fuertemente, que parecia juntarse los unos con los otros: las casas eran tan agitadas, y combatidas de las olas, y estremecimientos de la tierra, como lo son las naus de un mar borrascoso. cayan de romania los edificios, cuyos cimientos arrojaua en alto la fuerca del temblor con horrendo ruido, asi dellos, como de los montes que se derrumbaban. leuantose tan espesa poluareda, que escurecio el sol, quedando todos sepultados en una noche tenebrosa, sin que se atreuiese nadie a mouerse del lugar en que se hallaua, por no yrse a meter en otro mayor peligro. No quedo en toda Arequipa dentro de medio quarto de hora edificio en pie mas que las iglesias de san francisco, y de san Agustin. salieron de esta ruina muchos perniquebrados, y descalabrados, y otros molidos, y magullados los cuerpos; fuera de los que

quedaron enterrados, que audiendo a sus voces, y llantos sacaron a muchos con vida. Los muertos fueron poco mas de quarenta, los quales se fueron descubriendo poco a poco acabo de algunos dias.

Destruyeronse muchos pueblos de Indios de la diocesi de Arequipa, y de la provincia de Parinacocha, que es de la diocesi de Guamanga. En esta se asoló de tal manera el pueblo de Pausa, que de seiscientas casas que tenia, no quedaron en pie ni aun de catorce a quince, y esto tan maltratadas que no fueron mas de provecho: murieron oprimidos de su ruina hasta treynta personas. Ondeava, y hervia la tierra como si fuera un proceloso mar, hacia brotar por muchas partes ojos de agua a borbollones, que con grande abundancia salian muy altos: eran algunos dellos manantiales de agua negra, y hedionda. [illegible] parecian ya a los hombres que sus casas, y heredades se arruinaban, y que todo se [illegible] verdaderamente era mas cobrir la tierra, y los tragase, como se vio en muchas partes se abria en presencia de muchos, que con gran terror la vian abrirse, y tornarse a cerrar. Algunos Indios temiendo ser tragados destas hendeduras, se atavan a arboles fuertemente. Huvo algunas bocas, y aberturas de tierra tan grandes, que se sorbieron por algunos dias rios muy caudalosos; cortaronse con ellas muchos caminos, y acequias; eran de una a quatro varas de ancho, y largas ciento, y dozientos pasos, unas mas, y otras menos. Derribo este temblor

muchos, y muy altos montes con tan estupendo estruendo, que
las gentes comarcanas de pavor, y espanto caian desmayados,
pensando todos que era el fin del mundo, y por lo menos el ulti
mo para ellos. Siguieronse dellos derrumbaderos lastimosos
casos, soterrando bastante de alguna gente, que quedaron
enterrados en vida. En la provincia de los Chichas der
rumbandose un pedazo de un cerro, cogio la mitad de un pue
blo, que estava a las raices del, y hizose sepultura de mas de
setenta personas, y bastante del arruinado.

Tambien se vieron muchos sucesos dignos de memoria,
y admiracion, que dejo por no alargarme, y solo referire tres,
o quatro notables: salia una muger huyendo de su casa con
el espanto y turbacion del temblor, llevando los hijos en
brazos, pensando salvarlos asi, y aquellos en lo descubierto, y es
combrado: mas cogiola un golpe de tierra derrumbada, que
arrebatandole los hijos los ahogo, quedando ella con vida,
aunque muy maltratada. Cayo otro golpe de tierra
sobre el rio de Camana, que estava ... arrebato dos
hombres en la orilla, y al uno hizo pedazos, y al otro arro
jo a la otra ribera sin lesion alguna, y ... en el agua
al tiempo que se derrumbo el cerro, que poco ha dije, en la
provincia de los Chichas, pasava un indio con otra llama de
diestro por su ladera al rio que corre por la falda del entre dos
altisimos montes, el qual dio con el indio en la ladera
frontera de la otra vanda, quedando el indio sin mojarse

y si recebir algund año sobre la tierra derrumbada, y una si llama, ocurrió de dietro, como lo auia cogido. la ruina del cerro de peñas y rocas muy grandes con las vertientes que se derrumbaron, y cayeron encima dellos, y le atajaron la corriente por algunos dias. los quales quando rompieron las represas hicieron muy grand año en las heredades de sus riberas.

Esperimentose con la detencion dellos rios que el agua dellos respondio a las fuentes, y manantiales, con que enablando la tierra de junto a ellos de manera que con qualquier peso se hundia. y asi acaeçio que viniendo un español caminando por el valle de los Mages se paro a descansar en una fuente, y llegando sus bestias a beber della, vio que poco a poco se yuan hundiendo hasta las corbas, luego hasta las orejas, y finalmente se las trago la tierra sin quedar rastro dellas. lo mismo sucedio a tres Indios padre, y dos hijos, que caminando por la provincia de los llamas con catorce cauallos, al pasar junto a una fuente, que estaua al pie de un cerro, se hundieron en la tierra todos los cauallos, y los dos hijos a vista del lastimado padre, que por yr un poco atras se libro del mismo peligro. Pero no menor daño que los pasados recibieron las heredades, y tierras de labor; ya que como los valles desta tierra son tan angostos respeto de ser ella tan doblada, y los cerros son tan altos, que parecer esor

des los valles, allende de lo que se derrumbaron con el temblor, todos arrojaron en ellos tanta cantidad de tierra, piedras, y cascajo, que cubrieron las heredades, quedando esteriles, y yermas las tierras que de antes eran muy fertiles, y amenas.

en el valle de Moquegua hizo el temblor no menor daño que en Arequipa, cayeron muchas bodegas de vino con quiebra de las vasijas que tenian. Abriose la tierra por muchas partes, y corrieron arroyos de agua negra, y de mal olor en tanta cantidad que hicieron ser de avenida el rio; por cabo del temblor se cerraron, y secaron; aunque en algunas partes quedaron manantiales. Asolaronse los pueblos de Torata, Carumas, Tumilaca, y Ubinas.

Cap. 21. en que se prosigue lo mismo

Hubo el mismo temblor dentro de la mar por toda esta costa, el qual conocieron bien los que a la sazon navegavan por ella, y temieron algun grave daño. pero este hicieron sus aguas en las riberas, y fue de mas consideracion que todos los que causaron las ruinas de montes, y edificios, y represas de rios. subio la mar estrañamente, y salio de sus margenes con espantoso impetu, hizo tres acometidas a la tierra, y otras tantas retiradas inundando las quebradas, y valles mas vecinos, explayandose por ellos por espacio de media, y una legua, destruyendo las chacaras, y heredades, y llevandose tras si los hombres, y ganados que cogio; dexando en su lugar

al retirarse gran suma de pescado en seco, y descubierta gran
parte de su region. como a la ciudad de lima alcanço el terre
bloz con poca fuerça, asi tambien aunque salio en su puerto la mar
de madre, fue en mui poca distancia, y no con tanta furia
como en otras partes. solo un golpe de agua cinò el pueblo del
callao sin entrar en el, dejandolo hecho isla, de manera
que por algunos dias no se podia pasar de lima al puerto del
callao sin atrabesar un gran charco, que por ser la tierra
baja quedo hecho en ella.

Lo que sucedio en el puerto de Pisco treynta y seis leguas dis
tante del callao, fue grande maravilla. es el puerto de
Pisco poblacion de españoles fundada en la orilla de la mar,
adonde acaeçio que quando se retiro la mar la primera vez,
salieron todos sus moradores a la playa llevados de la nove
dad de un prodigio tan raro, bien descuidados, e incautos
de lo que luego sucedio, y fue que revolviendo el mar mui
crecido, y furioso contra ellos, los quales con el pavor que
conçibieron de ser todos anegados en sus hinchadas olas, clama
ron al cielo pidiendo a dios misericordia (cosa maravillosa)
vertio el mar sus aguas a una y otra parte del pueblo, corri
endo gran trecho la tierra adentro. y por la parte que avia
de embestir, y anegar las casas con toda la gente, por estar
en un mismo plano; el agua frontera del pueblo se que
do a vista de todos suspensa, sin salir de sus limites.
y al retirarse las aguas, que se avian tendido por los lados;

aquel lugar reedificado a otro, que por la voluntad de dios avia estado convirtiente, reservo su christianismo, y se recogio con los demas agregados al convento.

En la villa de Camana de la diocesi de Arequipa hizo la mar sus tres acometidas, y retiradas subiendo por el valle arriba mas de media legua. destruyo quanto hallo en aquel espacio, que fueron muchas viñas, bodegas, y cañaverales de açucar, asolo el pueblo, y recogio cinquenta personas del ahogados. y una recua de mulas con sus harrieros, y por restituir algo de lo mucho que avia robado, dejo a la ultima retirada tendidas por el valle mas de treynta mil arrobas de pescado, y entre ellos de exquisitos generos de peces no vistos antes en estas costas. en el valle, y puerto de ilo salio la mar casi media legua el valle arriba, arranco muchas higueras antiguas, ahogaronse onze Indios, y hizo pedaços una fregata de mas de dos mil arrobas de porte, que estava en el astillero casi acabada.

Donde la mar hizo mayor estrago con estos sus fluxos, y refluxos fue en la ciudad, y puerto de Arica, cuya calamidad, y ruina escrivio el corregidor de aquella ciudad a la Real Audiencia de los charcas con la puntualidad, y sentimiento, que el caso pedia, por lo qual me parecio rematar este capitulo con su carta que dice asi. [Mui poderoso señor; a los veyntiquatro de Noviembre vispera de santa catalina a las dos horas de la tarde començo a temblar en este puerto, al principio con poca furia, y menos ruido; y de alli aun poco

[illegible] aumentando el rigor del, llego a extremo que todos so[...] fueron huyendo de sus casas pidiendo misericordia a nuestro señor, y remedio del daño que tienen presente; y antes que aca[...]ba de su furor derribo por el suelo por los cimientos todos los edificios que auia de adobes, y ladrillo, especialmente la iglesia mayor, y el fuerte que vuestra Alteza tenia en este puerto para defensa, y el almacen Real, donde estaua guardado el azogue, y demas cosas pertenecientes a vuestro Real seruicio. Por remediar el daño que estaua hecho, y obuiar el que estaua por hacer, salio toda la gente del pueblo a procurar de venir a saluar el santissimo sacramento que estaua en la iglesia mayor: y auiendole sacado con la mayor decencia que pudimos, le pusimos en la subida del morro: y luego acudi a los presos de la carcel, que estauan debaxo de las paredes, y de[...]cho della, y fue nuestro señor seruido de que los pudiessemos sacar todos con vida, aunque con harto trabajo, y daño. y luego acudi al remedio del fuerte, y quando llegue a el estaua hecho mil pedaços: y estandole mirando, y considerando la ruina que auia sucedido, vimos muchos prodigios, porque auiendo manado agua cinquenta pasos de la mar, la hice pro[...]bar a ver si era dulce, o salada; y vimos que era la misma de la mar. Por lo qual pronosticando lo que luego sucedio, dixo a ces para que todas las mugeres saliessen de sus casas, y se fuessen a donde estaua el santissimo sacramento, y assi lo hicieron. y conestar a la sazon la mar muy mansa quando sucedio el temblor, y con viento sosegado, empeço a recogerse de tal

manera, que menguo mas de dos tiros de arcabuz de lo que suele menguar ordinariamente; y continuando el temblor su ferviente hervor, empeço a amenazarnos la mar alborotandose de tal manera, que cubrio una isleta que esta en frente del morro, que hazia abrigo al puerto de la ciudad. y visto esto mande que vuestra Real casa, y los papeles del oficio de escrivano publico se llevasen a lo alto, y asi se llevo la casa; y primero que se pudiesen sacar los papeles, vino un rebaso de la mar, y se los llevo juntamente con la casa, que era baha regues. y aviendo dado otro recio temblor, volvio a recoger se la mar segunda vez, y tardando como un quarto de hora volvio contra el pueblo, y antes que llegase entre en el almacen, de donde con trabajo, y presteza sacamos catorze botijas de polvora para lo que se pudiese ofrecer. y apenas mas de salir la gente quando llego, y dio con el almacen en tierra, juntamente con la iglesia mayor, y pasando adelante subio una quadra, y derribo, y llevo todas las casas peligrando muchas personas, que se avian descuidado en salir dellas; a las quales procure dar todo el remedio posible; y con el favor de Dios fue medio para que no pereciesen, aunque pasaron gran de peligro. y como la violencia que trayan las olas, y mares contra el pueblo era tan grande, que parecio que la mar queria tragarle; volvian con la misma, y vaido a recogerse. y continuando los temblores, fue tanto lo que se recogio, que estava en seco el surgidero de los navios, y aun algo mas adelante: y estava hirviendo la mar

que echava humo de si como si fuera fuego, que escurecio todo la cola y en medio desta humareda se levanto un mar tan grande que parecia un alto monte, la qual fue hacia la parte, que llaman de Huayllacana, y chacalluta, legua y media deste pueblo, y levantandose mas alto de lo ordinario, fue con grande furia asolando todo lo que topava hasta dar con la cuesta de Huayllacana, donde hallando resistencia volvio de recudida contra el pueblo tan alta como se fue, con que mostro nuestro señor que era azote, y justo castigo de nuestros pecados, porque contra su curso natural volvio con la fuerça que digo; acostandose a la parte del pueblo, y si no se quebrara en la mitad del camino topandose con otra mar con quien se encontro, subiera a lo alto, donde estava la gente: y viniendo asolando algunas haciendas que avia en el camino, sin dejar arbol, casa, ni viña; topo con el morro, y subio el agua mas del tercio del, y haciendo gran ruido, y resaca volvio contra el pueblo, y se llevo la parte que restava del. de manera que asolaron estas tres avenidas esta ciudad, excepto algunas pocas casas, que por estar en sitio alto quedaron en pie, aunque las dejo con mucho daño: y despues vinieron otras tres avenidas, y fueron continuando los temblores con mucho rigor. en este pueblo se ahogaron tres personas, y en su costa mas de veynte. destruyo la mar mas de un millon de haciendas, porque todos estavan ricos. fue misericordia de Dios que mostro en la mitad del rigor de su Justicia, en que el caso no sucediese

de noche, ni se hallase nauio en el puerto; porque en el que embie las duzientas y diez y seis barras de vuestra Alteza, auia dos dias que lo auia despachado, que fuera imposible poder escapar.
Quedaron tan miserables, y pobres que es compasion; por que a ninguno de somos que tan solamente el vestido, con que se hallo, y muchos salieron desnudos por saluar las vidas, y han hecho, y hacen tantas lastimas, y demostraciones del sentimiento del daño que han recebido, que suben los alaridos al cielo pidiendo misericordia a dios, a quien con muchas veras se encomiendan, confesando, y reciuiendo los santos sacramentos para aplacar la diuina Magestad. A mi me ha cabido de perdida todo quanto tenia, sea dios bendito. fue tanta la fuerça de la mar que despues de auer derribado el fuerte de vuestra Alteza, saco toda la artilleria que tenia gran trecho fuera de su lugar, y las piecas que han ydo pareciendo las he ydo aderecando lo mejor que he podido: falta una pieça, y toda la mosqueteria, y arcabuceria, y pertrechos della, de que he embiado memoria al Virrey de vuestra Alteza.] hasta aqui la carta del corregidor.

Al fin fue este el mayor temblor de tierra que jamas vieron los españoles desde que poblaron el Peru, ni hasta entonces: y aunque despues aca han sucedido otros muchos notables ninguno ha sido tan general. en esta ciudad de lima han acaecido algunos despues, que han sido de mas terror que daño, como fue el que vino a veynti

cinco de otubre de mil y seis cientos y seis, que maltrato la iglesia catedral que se yua edificando, y el del año de mil y seis cientos y nueue, y ultimamente el que sucedio en tiempo del Virrey conde de Chinchon. No ha recebido es ta ciudad tan gran daño de los temblores como otras deste reyno, y particularmente en los ultimos años, donde los temblores han sido menos y no tan rigurosos. lo qual aller de que lo tengo por fauor especial de dios por la intercesion de su santisima madre, a quien esta republica tiene por abo gada contra los temblores, y lo atribuyen algunos a los mu chos pozos que se han hecho de pocos años a esta parte. el año de mil y seis cientos y diez y nueue fue aquel gran temblor que asolo la ciudad de Trugillo: el año de mil y seis cientos y quarenta y siete hubo otro en el reyno de chile, que echo por tierra la ciudad de santiago sin dejar edifi cio en pie, y quito las vidas a mas de quinientas personas: y ultimamente el año pasado de mil y seis cientos y cin quenta sobreuino otro a la ciudad del cuzco tan terrible que arruino gran parte della, y echo por tierra casi todas las iglesias.

Historia del nuevo mundo primera parte

libro tercero

cap. 1. de los mixtos perfectos.

Auiendo tratado en el libro precedente de la naturaleza de

estas Indias, y prosiguiendo en este, y en los siguientes de esta primera parte escriviré las cosas mas conocidas, y notables que he podido alcançar producirse en ellas; asi de las que son comunes, y de un mismo genero con las de europa; como de las particulares, y propias deste nuevo mundo: de que antes que fuese descubierto por nuestros Españoles, no teniamos noticia los de europa. y para proceder con distincion, y claridad me parecio dividirlas en quatro generos, y clases; conforme la division que hacen los filosofos de todos los cuerpos compuestos de los quatro elementos, que llaman mixtos perfectos: conviene a saber en los inanimados, como son los mixtos, que comunmente se engendran en las entrañas de la tierra, y carecen de vida: en los cuerpos animados insensibles, en que se comprehenden todos los generos de plantas: en los animados sensitivos, e irracionales, a que se reducen todos los linages de animales brutos; asi de la tierra, como del agua, y ayre: y ultimamente en los compuestos racionales, que son las naciones de gente natural es delas Indias occidentales, y nuevo mundo, siguiendo en estos grados el orden que guarda la naturaleza en proceder de lo imperfecto a lo perfecto: y asi tratare primero en este libro de los mixtos que pertenecen al primer grado, y miembro desta division, y en los siguientes, de los otros tres.

la comun patria de los cuerpos mistos inanimados es el elemento de la tierra, a donde, dejados aparte los que produxo el criador al principio quando dio ser, y perfeccion al mundo, es dotrina asentada de los filosofos que mediante la virtud de las causas generales, y las particulares qualidades de diversas tierras, se van siempre engendrando de nuevo en la misma tierra otros muchos de todos generos, y especies. los que les se van quajando, y endureciendo unos con frio, y otros con calor; concurriendo a su generacion la virtud de la misma tierra, y de los otros tres elementos: cuya diferencia especifica sigue la variedad de la mezcla, de que se forjan, y la virtud del elemento, que predomina en la tal generacion: y no menos la del astro que influye, y con quien tiene mas afinidad, y simpatia el cuerpo que se produce

Por manera que si en la mistura concurriere mayor porcion de tierra que de los otros elementos, engendrarse ha un cuerpo graue, seco, duro, espeso, y escuro; qual es el hierro. y si sobrepujare el agua en la misma proporcion, produciranse minerales claros, y trasparentes, como los diamantes, safiros, y demas piedras preciosas. de la misma forma si concurriere en la mistion mayor copia de tierra, y agua que de ayre, y fuego; y la tierra, y agua casi con iguales fuerças, y facultad escurecieren notablemente los otros dos elementos, engendrarse han minerales de naturaleça fluente, maciços, graues, y algun tanto claros, y relucientes, como lo

son el oro, plata, cobre, estaño, plomo, y azogue: concurri
endo siempre a la generacion de los metales mas preciosos mas
perfecta, mas pura, y mas acendrada materia: y por el con
trario mas feculenta, o impura a la de los imperfectos, y vi
les. influyendo juntamente con la mistura de los elementos
la virtud de los cuerpos celestes, como queda dicho, sin la qual
no puede cosa alguna deste mundo inferior nacer, vivir, ni
crecer. Por lo qual assi los alquimistas, como los astrologos
atribuyen a cada especie de metal un planeta propicio, que
presida, y asista a su generacion, y le de toda su actividad, y
fuerça: y en la generacion de toda suerte de piedras, es tam
bien sentencia fundada en razon que a cada especie dellas se
inclina una de las estrellas fijas, y les da su fuerça, y vigor.

Y ni mas ni menos que a la generacion destas cosas inanima
das, que son del primer orden, y clase de los cuerpos naturales,
concurren los elementares con las influencias celestes; assi tam
bien concurren a la produccion de las cosas de los otros grados, a la
de cada una conforme lo pide su naturaleça. desta trabaçon,
y mistura de los quatro elementos con las influencias de los
cuerpos celestes, que concurren para la generacion de los
cuerpos naturales, no alcançaron a conocer los indios, como
ni las demas cosas tocantes a ciencias naturales.

cap. 2. de los liquores, y betunes que ma
nan de la tierra.

engendranse debaxo de tierra muchos humedos, e jugos

sas, cocidas, y digeridas con el calor, y virtud del sol, y debaxo de
mar a otras; y unas dellas se quedan alla soterradas, las quales
inflamadas suelen cebar el fuego de los bolcanes, y otras ex
pele naturaleça a la superficie de la tierra, las quales salen
algunas veces por los poros de las peñas de la mar, y otras veces por
las porosidades de la tierra, que esta debaxo de la mar, y por
ser de naturaleça grasa, suben a la superficie del agua,
y son convertidas en un liquor o betun negro cintubio, de
olor no agradable. Hallase deste betun en muchas partes
por la mar, asi del que sale por las peñas, como del que
mana del suelo de la mar. como se ve en el parage de
santa Marta, y en la isla de cuba, el qual cogen los mari
neros sobre el agua, y les sirve de brea para los navios.

Otros liquores destos se hallan en tierra en muchas par
tes destas Indias, en espeçial tiene gran fama un manan
tial que ay de betun en el puerto de santa elena diocesi
de Quito, adonde en la misma playa de la mar, que a beces
cubre la resaca mana una fuente con gran abundançia de
betun que los Indios llaman copey, el qual es mui parecido
en el color, y espesura al arrope mui cocido; es de natu
raleça caliente con un olor algo penoso; usan del para
quitar qualquier dolor de cabeça fria, y mesclado con
sebo madura qualquiera postema. Mucho deste betun
se gasta en alquitranar las xarcias de los navios en esta mar
del sur.

en un pueblo de la nueva españa llamado Tapayolan

~~nace~~ nace entre peñas un betun negro, que quajado queda de color de higado, bebidos sus polvos aprovechan para la tos. Hallase en la nueva españa el ambar de quentas, y llamanlo los Indios Apozonalli; del qual ay dos especies, la una tira mas a color rubio; y al otro llaman chipalitztli, y se entiende que ambos tienen la misma Virtud que ambar de quentas.

El otro betun, que los Mexicanos nombran Chapopotli, mana liquido en la mar, y se halla mucho quajado por las costas de la nueva españa, adonde lo compran las mugeres para traerlo en la boca, y mascarlo; porque limpia, y afixa los dientes, y los pone blancos: es de color negro que tira a rubio, y echa de si un olor grave como de valsa.

en algunas partes se cria pegada en las peñas que bate la mar un genero de goma amarilla, y mui blanda, es buena para la tos, y asperezas de pecho.

el ambar que se halla en muchas costas de la America es del genero de betun, aunque algunos han querido decir que es cosa que echa de si la vallena, o como excrementos suyos, o cosa que comio, y la convirtio en ambar. lo qual tengo por falso, porque si asi fuera en todas las costas de los mares, en que se hallan Vallenas, se hallara tambien el ambar; lo qual no vemos que pasa asi: porque en estas costas del Peru ay innumerables vallenas, y muchas dellas suelen varar en tierra muertas, y nunca en mas de cinquenta años he visto, ni oydo, que en toda la costa deste reyno se halle ambar. Por lo qual tengo para mi que nace como

las demas especies de betunes. donde mayor cantidad de car
bar se halla es en las costas de la florida, y del Brasil. No
conocieron los indios su virtud, y excelencia, ni hicieron
caso del hasta que lo vieron estimar a los españoles; y de los
demas generos de betunes tubieron mui pocos usos.

cap. 3: de la piedra azufre

es mui grande la abundancia que se halla de Azufre en todas
las Indias, particularmente en este reyno del Peru, no solo en
los bolcanes que lanzan fuego, sino en innumerables mi
nerales; en los quales suelen manar fuentes de agua cali
ente con el mismo olor del azufre, cuya agua por la mayor par
te es crasa, y blanquecina como de Jabon, y se va convirtien
do en piedra. una suerte de piedra azufre se saca revuelta
con tierra, que ha menester beneficio para purificalla; y o
tras minas ay della de cerros enteros tan pura, y acendrada,
que no ha menester hacerle ningun beneficio, y esta segun
da es de color de oro, mui reluciente, y casi trasparente. se
mejante a esta es la piedra azufre, que se quaja de agua
de una fuente que mana en la provincia del Collao. Apro
vechauanse los indios de la piedra azufre; como agora tam
bien lo hacen solo para quitar la roña de sus llamas, o car
neros de la tierra. los españoles hacen della mucha, y mui
fina poluora, y la aprovechan en los demas usos que
en Europa.

cap. 4. de la sal.

Asi como el reyno del Peru es el mas abundante de metales, mayormente de plata de quantos sabemos oy en el mundo, asi tambien lo es de salinas naturales; que parece proveyo dios dellas con tanta abundancia donde tan necesaria es la sal para beneficiar los metales de plata; en que se consume una cantidad increible de sal. y no ay provincia, ni ciudad, que padezca falta della; porque de la mucha que se saca en unas tierras, se reparte a otras; y ninguna esta tan distante de algunas salinas, que por tierra, o mar no se pueda con facilidad proveer de la sal que ha menester.

tres diferencias ponen de sal los autores que della escriben, conviene a saber la marina, la de mineral, y la que se hace del agua de algunas fuentes. y todas se hallan en estas Indias en muy grande abundancia. y de las dos, esto es de la marina, y de fuentes de agua salobre, se halla natural, y artificial. Porque demas de la sal marina, que se hace del agua de la mar por industria humana. en algunas partes rebosando la mar con sus crecientes, y hinchadas, o las arroja de si fuera de los limites de sus playas gran copia de agua, la qual con el calor del sol se quaja en excellente sal. y en otras partes la sacan en piedras grandes de debajo del agua de la misma mar cerca de tierra, donde se halla quajada.

Allende

Allende desta se halla de la que se hace de manantiales en tres maneras, las dos por industria de hombres, que recogiendo en pocas la tal agua se quaxa con el calor del sol, y la otra cociendola en ollas al fuego hasta que se viene a endurecer: la tercera manera es que la misma agua salobre de muchos manantiales, y lagos se quaxa de suyo.

Otras tres maneras se hallan de sal en esta tierra de la que se hace de agua, la una es que en partes hacen sal de agua dulce, echando a cocer en ella el salitre que coger de la superficie de la tierra que ha vañado la mar. y por otras cierta yerva que tiene esta virtud. en la provincia de Venezuela hacian los Indios sal de cenica de cogollos de ciertas palmas; la qual aunque era mui blanca, requemava, y amargava a manera de salitre. en la provincia de Popayan cuecen la yerva que aora dige, y del agua en que se coció hacen sal quaxandola al fuego.

De las otras dos maneras la una es de la agua llovedica, que se encharca a manera de lagunas, y por la particular calidad de la tierra, donde asi se recalsa se convierte en sal con los calores del sol. Pero la que a mi mas admiracion me causa es la que se halla en un rio de la provincia de Tucuman, porque siendo su agua dulce, del suelo del se sacan gran des piedras a manera de losas de mui blanca, y fina sal. en otras partes echan una acequia de agua dulce por lugares salitrosos, y estando algun tiempo recalsada, se

quajo en mui perfeita sal.

Todas las diferencias de sal referidas hasta aqui se quajan de agua, o de suyo, o por arte humana; fuera de los quales se saca la sal de minerales, de que ay muchos en este reyno del Peru asi en las tierras maritimas, como en las mediterraneas. Sacase esta sal a fuerça de barretas, cuñas, y almadenas de hierro, y della ay tres diferencias, una es sal en grano, y otra en piedra, y desta una que llaman de compas tan liso, y trasparente como cristal, y la otra no tanto, por tener entremetidas algunas vetas escuras.

las minas de sal que se hallan en las tierras maritimas, se diferencian de las que ay en las serranias la tierra adentro, en que las maritimas por estar junto a la mar estan de ordinario cubiertas de arena, debajo de la qual esta la sal no en vetas, sino a manera de una piedra, o losa continuada como corteça de la tierra. Pero las minas de sal mediterraneas estan en cerros, y fragosas sierras, donde entre la tierra, y riscos dellas corren las vetas de sal, que van seguidas, como las de los otros minerales de metales.

con ser los Indios tan amigos de sal, que los ayunos mas rigurosos que hacian en su gentilidad, era abstenerse della, con todo eso gastaban mui poca en com

paracion de lo que nosotros gastamos, porque tenian pocas cosas en que echarla: pues hasta la cezina que hacian, y pescado que secauan para guardar, y llevar de unas partes a otras era sin grano de sal, lo qual hacian desta manera, si la carne, o pescado lo avian de guardar por tiempo lo asauan en barbacoa, y esto usauan los indios yuncas en las tierras calientes: mas los del Peru assi para corto, como para largo tiempo enjugauan, y secauan la carne, y pescado al sol en la costa de la mar, y al yelo en las sierras frias. y aun en los guisados, y potages que comian no siempre echauan sal para sazonarlos, sino que quando comian ponian un terron de sal junto al plato, que era su salero, y de quando en quando lo lamian con la lengua, dando el sabor de la sal al paladar, y no al potage: y a veces comiendo muchos juntos, y no auiendo en la mesa mas de un terron de sal para todos, andaua la rueda de mano en mano, lamiendolo unos tras otros. Llamase la sal en las dos lenguas generales del Peru, cachi, en la quichua; y hayu, en la Aymara.

cap. 5. del salitre, y piedra alumbre

Al salitre llamanlo los Indios deste reyno en la lengua general, Ccollpa; pero este es el que se cria en la superficie de

la tierra en lugares salitrosos; porque no conocieron otra suerte dello: es mui perjudicial este salitre en los edificios, particularmente en los pueblos maritimos como son los puertos del Callao, y de Pisco, porque se va comiendo los cimientos de las casas sino son de piedra dura. y en las heredades que estan vecinas a la mar, porque si no ay cuidado de yrlas desalitrando se vienen a hacer esteriles. No conocieron los Indios el salitre de la polvora, ni supieron beneficiarlo; lo qual hacen los españoles destilando el agua, en que se cuece, y dexandola asentar en vasijas de barro, en cuyo fondo se halla congelado el salitre como granos de sal trasparente. Ay lo en muchas partes deste reyno del Peru en grande abundancia, de que se hace mui buena polvora; particularmente es mui fino el de las provincias de quito. en las tierras que carecen de nieve, enfrian el agua con salitre los españoles.

De piedra alumbre se hallan en estas Indias quatro o cinco especies: en la nueva españa lo hacen mui blanco, lucido, y trasparente, del qual usan los tintoreros en sus tintes, y aprovecha para las curas que el que se trae de españa.

cap. 6. de algunos barros, y greda de que se hace loza.

De la varia mixtura de los elementos, e influencias de los cuerpos celestes se forman tan varias tierras, y tan diferentes entre si en colores, y qualidades como vemos: de que se hallan tantas diferencias en este nuevo mundo, como en las demas partes del viejo. Las mas conocidas de todos son las tierras de que se hace la loza, y toda suerte de vasos de barro, por ser tan necesarios para el uso de las gentes. A toda suerte de barro de que se hace la loza llaman los Indios de este reyno en su lengua, saña; y a toda suerte de greda en comun, llanca; hallanse muchas diferencias de barros, y gredas de todos colores en esta tierra; y en algunas partes mui preciosos, de que se hacen curiosos jarros, y otras basijas para beber, y tener el agua en casa como es en la ciudad del cusco, en la provincia de chucuito, de adonde se llevan a muchas partes vasos de mui estimado, y precioso barro: en este arcobispado de lima son de no menor estimacion los barros del valle de Ica, y del valle de zupi; de este segundo se hacen vasos blancos, que enfrian el agua.

Mas a todos los referidos hacen ventaja los de Nata Dioceси de Panama, de adonde se traen muchos a esta ciudad de lima mui curiosos, y de varias figuras. Pero de poco tiempo a esta parte se ha hallado en el reyno de chile

tan rico barro que excede al de Nata: traense de alli a esta ciudad de lima tan preciosos jarros, que desde aqui los embian a presentar a españa, porque pueden competir con los mejores de alla en el olor, lustre, y color del barro.

No tubieron los Indios muchos usos de cosas de barro, porque nunca hicieron ladrillo, ni teja; ni en todas estas Indias ay noticia de auer auido jamas este genero; ni en toda la tierra se hallo un canto de ladrillo, ni un casco de teja: ni en las ruinas de los edificios antiguos ay rastro de tal cosa, ni memoria entre los Indios de que la aya auido. Tampoco hacian las diferencias de loza que nosotros usamos, sino solamente ollas, y cantaros diferentes entre si en ser mayores, o menores, y en algunas figuras, y labores que en ellos esculpian; y unos platillos chatos, y pequeños a modo de patenas. las demas vasijas, que corresponden a las que los Españoles suelen labrar de barro, hacian ellos de plata, oro, palo, y de calabacos secos: ni en sus antiguas sepulturas, donde con sus difuntos enterrauan de todas sus comidas, y bebidas, se hallan otros vasos mas de los referidos. Tampoco alcancaron la inuencion del vedrio, todos sus vasos de barro eran por vedriar; ni los cocian tan perfectamente como nosotros, porque no tubieron hornos para este menester, ni para otros efectos: en el suelo hacian un hoyo, y en el no con leña, sino con estiercol, y paja los cocian; y oy dia los cuecen desta manera; aunque para esto les ayuda no poco el ganado que se ha traydo de españa, mayormente el vacuno, que los

procee desta leña, que gastan ellos en este ministerio. Y aun todas las ollas de barro, que usan los españoles en este reyno, como son hechas por Indios pasan por este fuego. Tampoco tubieron rueda, ni otro instrumento, conque hacer ellos basos, mas que con las manos, por lo qual tardauan mucho en formarlos parejos, y aun todauia los hacen a su modo, y los sacan tanbien acabados, como si fueran hechos al torno.

Despues que los españoles poblaron esta tierra se hacen de barro todas las cosas que en españa, y quanto ladrillo, y teja es menester para nuestros edificios; muchas diferencias de vasos: particularmente gran cantidad de botijas de arroba, en que se tragina el vino; que deuen de pasar de quinientas mil las que se hacen de nuevo cada año en las viñas: y otro buen numero de botijuelas de a media arroba vedriados para aceyte, agua ardiente, aguas de olor, y otros liquores que se guardan en ellas.

De librillos, y tinajones, que en españa se hacen de barro, ay mui poco uso en estas Indias; por los quales suplen las bateas, que son de mas dura, y precio: han tomado los españoles este uso de los Indios, los quales particularmente los habitadores de tierra caliente, y de montaña las usauan siempre. hacen las de los troncos de mui gruesos arboles, y lo mas ordinario es de cedro, y algunas tan grandes que caben a diez, y a doce arrobas de agua, y son capaces de bañarse un hombre en ellas.

Labrase tan escogida loza, y tambien vedriada, que no hace falta la de Talavera; porque de pocos años a esta parte han dado en contrahacer la de china, y sale mui parecida a ella, particularmente la que se hace en la puebla de los Angeles en la nueva españa, y en esta ciudad de lima, que es mui buena, y de lindo vedrio, y colores: y asimismo se hacen mui curiosos azulejos, que antes se solian traer de españa; si bien es verdad que no salen los de aca de tan finos colores.

cap. 7. de la Pasa, y demas diferencias de greda.

Pasa, llaman los indios del Peru a cierta suerte de greda, la qual es blanca con algunas manchas pardas como de Jabon; es de calidad fria, y usan della por salsa mui regalada, con la qual desleyda, y con sal comen las papas, y otras raices, mojandolas en este barro como si fuera mostaça: y a esta causa se vende en las plaças de todos los pueblos. sus polvos, que son blandos, y amorosos echados sobre las almorranas son utiles para desecarlas, y consumirlas. y mesclados con vinagre, o çumo de membrillo valen contra los corrimientos de gota. sirven de quitar manchas, y suelen suplir la falta de Jabon, porque levantando espuma limpian la ropa: por lo qual se lavan los indios la cabeça con esta greda, y notan della que mata los piojos, y que si la comen los que tienen camaras de sangre, la restanca.

Contaya, es otra especie de tierra blanca buena para

en lucir, y blanquear las paredes. Parpa, es cierto barro co
lorado, que echan en los cimientos, y en los suelos de las ca
sas. Chaco, es otra greda de que se hace teja, y ladrillo; y lo
trascolan y por golosina la suelen comer las mugeres. Todos
ellos nombres son de la lengua Aymara, que es general
en las provincias del Collao deste reyno del Peru.

Cap. 8. del Millu.

Millu es una especie de tierra parecida en su estipticidad,
y casi en el color a la caparrosa; ay dos diferencias della, una
con que tiñen las lanas de azul, y otra de colorado. es el millu
un caustico no de poca fuerça, porque demas de la estipticidad
que tiene, es purgativo, y mordaz; a cuya causa sus polvos
curan los lamparones. el agua que huviere cocido con
esta tierra con un poco de açucar deseca las llagas de
qualquiera parte del cuerpo: y finalmente con el millu,
salitre, y alumbre se hace un agua fuerte muy medici
nal: el nombre de millu es de la lengua Aymara.

Çap. 9. del Taco.

Taco llaman los Indios del Peru en la lengua Aymara
a la tierra que propiamente es Bolo Armenico; y por tal
se suele administrar: a la qual podemos llamar con pro
piedad Bolo Indico. hallase el Taco en el cerro rico de
Potosi, y en otras minas de metales, en especial de hier
ro en tres diferencias, la primera es una tierra colora-

da como sangre, de que usan los pintores, y principalmen-
te los doradores. la segunda es de color de higado: y la tercera,
y mas comun, y usada de los indios para curar algunas en-
fermedades es amarilla; la qual en panes, y bollos ven-
den los indios en las plazas, y se aprovechan della para cu-
rar camaras de sangre bevida en su potivo en la chicha, que
es su vino. vale esta tierra y principalmente si es quema-
da para desecar qualquiera llaga: y sin quemar mesclado
con vinagre, agua rosada, o de llanten aprovecha con-
tra toda inflammacion

especie de bol es cierta tierra que en la nueva espa-
ña llaman sigilata, de la qual ay una veta en el
pueblo de Tepozotlan cinco leguas de Mexico; es de co-
lor de higado, y reluciente; la qual bevida desecha en
agua aprovecha contra las camaras.

cap. 10. de la caparrosa, y de las demas tierras de colores.

en muchas partes destas indias ay minas de fina capar-
rosa, de la qual he visto hacer tinta para escrivir con tanta
facilidad, que no hacen mas de echar la caparrosa molida
con una poca de tara tambien molida en el agua asi
fria como esta naturalmente, y revuelta; y luego
acabada de echar la caparrosa escriviremos con esta tinta, la
qual queda negra algo tirante a azul; de donde infie-
ro yo que se deve de diferenciar de la que se trae de espa-

ña. De lo qual es indicio tambien, ver que no es tan fina esta tinta, ni ninguna de quanta se hace aca con recaudo de la tierra, como la que la gente curiosa hace con recaudo de Castilla, esto es con la caparrosa, y agallas que de allà se traen. Llamase esta caparrosa de la tierra en la lengua general del Peru, Colpa.

Hallase tambien aquella tierra amarilla de que usan mucho los pintores llamada ocra, la qual en la lengua Aymara se dice quellu. y otra especie de tierra naranjada llamada en la misma lengua Aymarà, Pitu: de que tambien usan los pintores. Ay asimismo almagre en muchas partes, que llaman los Indios del Peru, Puca alpa.

En la nueva España se halla en venas una tierra blanca, que suele servir de albayalde, y para pintar con ella: y las mugeres Indias para hilar el algodon la toman entre los dedos, con que se ponen blandos para hilar con mas facilidad.

Otra suerte de tierra blanca se cria en la nueva España en las concavidades de las peñas, la qual dan a beber a los enfermos de calenturas.

Otra tierra se halla amarilla, de que usan los pintores; y con la qual suelen afeytarse los rostros las Indias que las hace parecer mas fieras. y asimismo los Indios Mexicanos se pintauan el cuerpo con ella quando yuan a la guerra para poner espanto a sus enemigos.

cap. 11. del Tepetate.

Ay una especie de tierra, que parece medio tierra, y medio piedra; porque ni bien es tierra del todo, ni bien piedra, aunque participa las propiedades de ambos: porque es blanda como tierra, y resiste al agua, que nunca se ablanda con ella como peña. algunos le dan nombre de peña hembra, y en la nueva españa la llaman Tepetate, de que es la mayor parte del suelo de aquel reyno, asi de las sierras, como de muchas zavanas, y vegas, que no poco impide la fertilidad de la region; porque donde esta descubierto el tepetate es del todo infructifero el suelo; y donde cubierto de tierra, si esta es de poco grueso, o la robaron las aguas en cultivandola, como ha sucedido en los altos, y laderas de la comarca de Mexico, o a cabo de muy poco lo que se siembra. es el tepetate de varios colores, por la mayor parte es bermejo, y tambien se halla muy blanco. es bueno el suelo de tepetate para los caminos que van sobre el, porque por mas que llueva no hacen lodo, y es hecho de que no se cala, ni penetra el agua: y tambien para abrir en el acequias, bovedas, y carcabos de molinos, porque ahorra de cal, y canto; y es tan firme, y seguro lo que en el se labra deste genero, que nunca se derrumba: es un tepetate mas duro que otro. en el valle de Pisco diocesi de lima se hallan unos cerrillos de solo tepetate muy blanco, con el qual molido suelen limpiar los platos de plata, y solo para este efecto se suele traer desta ciudad de lima.

cap. 12. De la arena.

varias son las diferencias de arena que se hallan en esta tier
ra asi en las riberas de la mar, y de los rios; como en otras muchas
partes en la superficie, y en las entrañas de la tierra. En dos cosas
principalmente se muestra esta variedad; la una es en el color, y la
otra en ser una arena mas menuda, o mas gruesa que otra. de
los metales de plata molidos, y lavados resulta gran cantidad
de arena. en la costa de la mar de Pisco, y del Callao se halla
mucha arena de conchas quebrantadas, y molidas, es blanca,
y mezclada la con cal para los edificios. fuera de la arena comun
se halla en muchas partes arenilla negra, y menuda, que se
suele echar sobre las escrituras frescas en lugar de salvado; de
la qual ay tanta cantidad en este reyno, que no he visto en parte
alguna del usar de afrecho para este efecto; porque todos al
cancan desta arenilla.

Para el mismo menester sirven otras dos especies que se pode
mos llamar de arenilla, la una es la margagita, que se halla
en muchos rios, que parece en el color, y resplandor oro en polvo,
y a no pocos codiciosos ha engañado pensando ser oro; la otra es blan
ca como limaduras de plata. destas tres ultimas diferencias de
arena suelen proveer las salvaderas los curiosos.

En la provincia de la florida se halla cierta suerte de arena
mui menuda, y blanca, de que usan en la nueva españa los pla
teros para blanquear la plata. en un rio de la nueva España
se halla una arena blanca, que es buena para calenturas.

Los usos en que gastamos la arena son en la mezcla para los edificios de cal y canto: quanta se gasta en esta ciudad de lima para este menester la sacan de su rio; y la que se gasta en el puerto del callao se coge de la playa de la mar, que es mas gruesa, y tenida de los albañiles por mejor, de la qual se gasto toda la que entro en la fabrica de la muralla, y fortificaciones de aquel puerto. La arena mas menudita, y sutil sirve para relogs de ampolletas: la ordinaria no muy gruesa para labrar marmoles; la mas gruesa para solar los caminos para evitar los lodos quando llueve; para este efecto vi yo echar una capa de arena en las calles de una huerta, con que se podian pasear por ellas en acabando de llover, sin que hubiese lodo que lo impidiese.

Para ninguna destas cosas tubieron uso de arena los Indios, porque ni alcanzaron la mezcla de cal, y arena que se hace para los edificios, ni se aprovecharon della para labrar marmoles, ni para hacer relogs que nunca tubieron de arena, ni de ruedas, ni de sol; ni menos para echar sobre las escrituras que nunca supieron. solo en una cosa hallo que los Indios de la costa del Peru se aprovechavan de la arena, que era para encolcar el maiz por que no le diese gorgojo; y llaman encolcar guardarlo en la troxe revuelto con arena menuda: y dellos aprendieron los españoles a encolcar el trigo.

cap. 13. De las piedras comunes.

entrando en el genero de canteras, minerales, y toda suerte de piedras, pongo en primer lugar las mas comunes, que general

mente se hallan dondequiera, quales son las que gastamos en los edificios, y en otros usos caseros. Hallanse en esta tierra todos los generos de piedras que se conocen en Europa, y algunos otros particulares que son propios de aca. en quatro cosas principalmente se diferencian todas las especies de piedras, conviene a saber en el color, peso, dureza, y lisura: porque unas son mui solidas, y pesadas, y otras porosas, y livianas: unas duras, y otras blandas: hallanse de todos colores, como son negras, blancas, coloradas, amarillas, verdes, azules, y manchadas, y de los demas colores que son medios entre los referidos: unas asperas, otras terrosas, o harinosas, y otras vedriosas. lo que yo tengo observado en este genero es que las canteras, y minerales, en especial los mas preciosos, y perfectos se deven de engendrar predominando el frio sobre las otras qualidades, porque esperimentamos en este reyno del Peru que en las sierras, y tierras frias, y de paramos se hallan en gran abundancia no solo las minas de plata, y demas metales; sino tambien toda suerte de mineras de piedras aproposito para edificios, de preciosos marmoles, Jaspes, y todo genero de canteras de estimacion: y por el contrario las tierras calientes aun de piedras francas para canteria son esteriles, mayormente las llanas, que no tienen vezindad de sierras, como son las pro~~pin~~vincias de Tucuman, y Paraguay, adonde en muchas leguas no se halla ni una piedra con que hincar un clavo.

en muchas riberas de la mar, y en los mas de los rios, y tambien la tierra adentro en lugares apartados de la costa, y de rios se halla gran copia de las piedras mas comunes, y ordinarias, quales son las guijarreños, lisas, y hermosos de todos tamaños: suelense sacar algunas de los rios mayores que crecidas tinajas, que aunque se labran con dificultad por su mucha dureça, son mui vistosos, y de estima, particularmente para vasos de portados. muchas tierras maritimas ay que tienen toda su profundidad de piedras deste genero, como vemos ser barrancas altas asi de rios, como de la costa de la mar, a donde con los terremotos se suelen arrancar muchas, y rodar a lo baxo. el suelo de todo este valle de Lima esta compuesto de guijarros, arena, y cascajo, sacando la superficie, que es una corteça de tierra, que suele tener de grueso de una a dos varas poco mas o menos: y asi de los poços que se hacen en esta ciudad se saca mucha desta piedra des del tamaño de una avellana hasta de la grandeça de la cabeça, y algunas mucho mayores, que tienen a tres o quatro arrobas de peso: y lo mismo pasa en las piedras de los rios, que las ay mu grandes, y mui pequeñas. Aprovechanse los españoles deste genero de piedras para enpedrar las calles, y patios de sus casas: los guijarros grandes echan en los cimientos de los edificios; los blancos muelen los olleros para hacer el vedrio, de la loça; y finalmente en los puertos de mar sirven estos guijarros para lastrar los navios, y es el mejor lastre de todos.

No tubieron los Indios muchos usos destas guijas, porque ni tubieron nauios que lastrar con ellas, ni supieron empedrar el suelo de las calles, y casas de sus pueblos, pues en sus ruinas dellos tal cosa hemos hallado: solo les seruian ellos guijarros de martillos, y herramientas para labrar las piedras de canteria, y de municion en la guerra para tirar con sus hondas, en que eran mui diestros. algunas destas piedras guijarreñas son mui finos pedernales. Tambien podemos reducir a este linage de piedras unas losas tan duras como ellas, que se suelen hallar sueltas, mui llanas, y lisas de dos a tres palmos de diametro, en las quales muelen los Indios el maiz, y otras cosas.

Cap. 14 De las piedras para fabricas.

Toda suerte de piedra franca, y berroqueña, que es suaue de labrar, es la que decimos ser aproposito para edificios de canteria, de la qual ay escogidas canteras en todas estas Indias; unas piedras se hallan mui livianas, y cauernosas a modo de un panal, o piedra pomes, que no se hunde en el agua, la qual es marauillosa para fabricas, señaladamente para murallas, y fortalecas: semejantes a ella ay otros muchos generos de piedras livianas, y esponjosas de todos colores.

En la ciudad de Arequipa ay una cantera de piedra

blanca tan blanda, que se puede labrar con un cuchillo, es muí cauernosa, y tiene algunas concauidades tan grandes que cabe un paño en ellas, y suelen estar llenas de ceniça de la que lançan los bolcanes: por donde se presume ser toda aquella piedra congelada de ceniça: y es prueba desto hallarse como se hallan dentro de la misma piedra encasados algunos guijos, y en sus concauidades algunos pedacillos de carbon, y otras cosas. y como inquiriese yo residiendo en aquella ciudad estas calidades, y circunstancias desta piedra; me certifico un ciudadano que en una concauidad grande desta piedra se auian hallado huesos humanos.

En la diocesi de la dicha ciudad de Arequipa, y en otras muchas partes se halla piedra pomes en mucha cantidad; es la mas liuiana, y esponjosa de todas. lançan estas piedras los bolcanes de fuego quando rebientan, y salen ellas encendidas hechas ascuas; hallanse algunas tan grandes como medianas tinajas. semejante a esta es la piedra colorada, de que esta edificada la ciudad de Mexico, la qual parece auer procedido de bolcanes por ser tan cauernosa, y liuiana, que echada en el agua no se hunde luego hasta que sus poros se llenan de agua. qualquiera piedra aspera deste genero seruia a los Indios de rallo, porque no los tenian de metal, y con ellas rallauan la yuca, de que hacian el caçabe.

Tambien entran en los edificios las piedras de amolar, y los Indios no tenian otro uso dellas, porque no tenian

instrumentos de hierro que amolar en ellas. ay en la sierra deste reyno tantas canteras desta piedra, que en algunas par tes he visto yo sierras enteras della, que corren muchas le guas, como es en la provincia de chucuyto diocesi de chuqui abo, y en el pueblo de Mohi de la misma diocesi. Pero las mejores piedras de amolar que se hallan en este reyno son las que se sacan en la punta de Santa elena diocesi de quito.

la comarca del Cuzco es muii copiosa de buenas canteras; y tambien la de Guamanga: en esta segunda se halla entre otras una suerte de piedra colorada de mui buen parecer, la qual esta compuesta de capas mui unidas; delgadas, y parejas, cu yas junturas por los cantos muestran unas listas del mismo color algo escuro, y con facilidad se parten en losas muii llanas, y parejas del grosor de un dedo, como las quisieren. otra cantera ay en la misma ciudad de piedra negra mui blan da, compuesta de un grano del tamaño de pimienta, que facilmente se desgrana: y otro genero de piedra mui blanca, y blanda de labrar.

la piedra de canteria que se gasta en esta ciudad de lima se suele traer por mar, y tierra de muchas partes, como es de Cañete, Arica, Sisicaya, y Panama. la de Si sicaya es de mui buen parecer por su agradable color, que es como rosado, tiene buen grano, y es facil de labrar: pero a causa de estar la cantera distante desta ciudad diez leguas de mal camino, no se traen sino piedras pequeñas en

re mas de mulas. la piedra de Arica es blanca, y buena asi para fabricas, como para destilar agua, y asi se hacen della muchos morteros grandes, o piedras que llaman de destilar, y son muchisimas las que ay en esta ciudad, y en otras partes del reyno.

De Panama se traen por la mar piedras mui grandes, de que son quantas colunnas ay en lima; tienese por la mejor piedra de quantas entran en esta ciudad por ser mui solida, y blanda de labrar, y escogida para hacer en ella molduras, y escalpir letreros, y otras figuras. fuera destas piedras referidas, que son faciles de labrar; ay otras muchas diferencias dellas, que no se labran para las fabricas, y entran solo en las de mamposteria, y especialmente en los cimientos asi toscas como se cortan de la cantera. de cierto genero destas piedras mui duras, y de buen grano se hacen las piedras de moler trigo, aceytuna, y caña dulce; y por ser tan recias, y dificultosas de labrar suele valer en esta ciudad de lima una piedra de moler aceytuna quinientos pesos.

Todos los cerros deste valle de lima son de rocas, peñas, y lajas mui duras, de donde se corta piedra para los edificios de mamposteria: unas destas rocas son piedras sueltas como grandes tinajas; otras grandisimas contiguas unas con otras. deste genero de piedras duras, y lajas vamos cerros, que tienen vetas seguidas encajadas entre otras peñas, al modo de las vetas de metales, y son

del grosor de uno a dos palmos. estas piedras pues asi como
Jadas en otras son buenas para edificios de mamposteria,
porque tienen lados haces llanas, y lisas: y desta suerte
de piedras se labro la muralla del puerto del Callao: otras
deste genero de lajas son mui delgadas, porque estan como
puestas de hojas a manera de hojaldre del grosor de
un real de a ocho hallo uno, dos, y quatro de ellos; de donde
se sacan losas, y pizarras mui delgadas, y llanas para
enlosar el suelo. y los Indios solauan con ellas los terra
dos de sus casas; y sepulturas. bien es verdad que en estos
mismos cerros del contorno desta ciudad de Lima se
hallan canteras de piedra que se puede labrar, como es
en la isla del Callao, de donde se saco la piedra, de que
se labraron las portadas de la muralla; y la cantera
del cerro de Surco dos leguas desta ciudad de Lima, de
donde se corto la piedra de que se hizo la puente del rio, y las
casas del cabildo, pero es tan recia, y dura, que cuesta mu
cho dinero lo que della se labra.

A toda suerte de piedra de canteria buena de labrar
llaman los Indios del Peru checorumi: aprovecha
uanse dellas en los mismos usos que nosotros, excepto el
destilar agua, que no alcançaron: y como carecian de
instrumentos de hierro las labrauan con otras piedras
pequeñas mui duras, y pesadas que en su lengua lla
man, vini.

cap. 15. de varios pedernales.

En todas partes, señaladamente en las sierras, y tierras frias se hallan muchas diferencias de pedernales finos; los quales conocian mui bien, y estimavan los Indios, aunque no para sacar fuego, pero usavan dellos en lugar de cuchillos, y otras herramientas. hallanse pedernales de todos colores, y un genero de piedra que parece pedernal tan colorada como un coral mui estimada de los Indios, ala qual llaman Mullu, y hacen della sartas de quentas, que las Indias traen al cuello por gala. entre los guijarros de los rios, y de la costa de la mar se hallan muchos que son perfectos pedernales, quales son unos guijarros mui duros que se traen del rio de Guayaquil de un color amarillo escuro. Pero donde mayor copia de pedernales yo he visto es en la provincia de la Misteca en la nueva españa; en la qual casi quantas piedras encontraua en el camino eran escogidos pedernales. en la plaça de Mexico se venden unos pedernales blancos mui finos, y juntamente con ellos se vende un genero de yesca, que es la mejor que yo he visto en mi vida, la qual sacan del coraçon de ciertos arboles.

la piedra del coco del Paraguay que se forma de tierra es tan recio pedernal, que gasta mucho el eslabon de acero. Tambien es fino pedernal el palo que de bajo del

agua se convierte en piedra

cap. 16. de la piedra de cal

No se halla igualmente en todas partes canteras de piedra de cal; unas tierras carecen dellas, y otras son mui abundantes, de donde con alguna mas costa se suple la falta de las que no la tienen. en toda la sierra deste reyno del Peru se hallan dondequiera copiosas canteras desta piedra, particularmente en los terminos de la ciudad del cuzco, adonde hasta las paredes de los andenes de las chacaras, y heredades hacian los Indios desta piedra.

fuera de las canteras ordinarias que crian las sierras, hallamos en esta tierra otras dos o tres especies de piedra de cal mui particulares. la una se saca en la diocesi de Arequipa, la qual es una como corteza que la tierra cria encima sobre haz del grosor de un palmo poco mas o menos: hallase en tierra llana, y en laderas, unas veces descubierta en la misma superficie de la tierra, y otras enterrada, y cubierta della uno, o dos codos poco mas o menos, de modo que en limpiando la tierra de encima se descubre esta corteza, debaxo de la qual luego se sigue la tierra como la de encima: la cal que desta piedra se hace es mui fuerte, aunque no tan blanca

otra suerte de piedra de cal se halla en algunas costas dela mar deste reyno, como es en el valle de Pisco, y en otras partes. esta no se cria en tierra, sino en la mar, cuyas olas quando se enbrauecen la arrojan a las orillas de diferentes tamaños desde media hasta quatro arrobas, y mas de peso. la qual es tan liuiana, y esponjosa como piedra pomes, tira su color a ceniciento, y es tan blanda que facilmente se desmorona. tiene una propiedad estraña, y es que chupa, y bebe quanta agua le echan encima: la cal que della se hace es mui blanca, pero no tan fuerte como la primera.

en la ciudad de la puebla de los Angeles en la nueua españa se hace cal ~~de cierta piedra~~ de cierta piedra que se quaja de agua, y es buena, y blanca. en el valle de charcay desta diocesi de lima de unas barrancas de junto a la mar destila cierta agua que se ua conuirtiendo en piedra de color, y talle de diacitron, rubia, y casi trasparente, de que se hace cal tan blanca, que la traen a esta ciudad para blanquear los edificios.

en la prouincia de Nicaragua, y en otras tierras maritimas, donde se carece de piedra de cal, la hacen de conchas de la mar, y esta es de las mas blancas entre todas las otras. con todo eso la mejor, mas fuerte, y de que se hace mayor cantidad es de la piedra ordinaria de cal, que es mui dura, solida, y pesada, de que ay mucha abundancia en este valle de lima en una serrezuela que esta a medio quarto de legua de la ciudad, donde la hallaron los pobladores de lima

desde

desde que se fundó la ciudad; aunque a los principios no se gastaua en los edificios tanta cal como aora, pues quando yo vine a Lima cinquenta y tres años ha, no auia más de una calera, y al presente con auer seis apenas pueden dar recaudo a las fabricas que se hacen, respeto de que aora se edifican más costosamente, y se labran más de cal y canto que entonces. También de veynticinco años desta parte se han hallado otras canteras desta piedra en la sierra de junto al pueblo de Late legua y media desta ciudad, y se tiene por mejor cal la destas canteras que la primera.

el medio más util que se ha hallado para cortar la piedra destas canteras es con poluora, haciendo en una gran piedra destas un pequeño agugero, y echando en el bien apretada cantidad de tres o quatro libras de poluora, y darle fuego, con que da tan gran respuesta como una pieça de artilleria, y toda la piedra aunque sea tan grande como un aposento se resquebraja, y quiebra en muchas partes. esperimentamos en esta ciudad que la mezcla desta cal que está en lugares humedos como en acequias, o estanques, donde la baña el agua se pone fuerte como un bronce; y la de los edificios por ser tierra donde no llueue no fragua tambien, sino que quando se derriba algun edificio antiguo se halla la cal casi tan floja como ceniça; por lo qual en lo que se va edificando de nueuo de cal y canto se usa ir mojando continuamente la obra para que fragüe mejor; y la esperiencia ha mostrado ser mui prouechoso este medio. vendese la hanega de cal en esta ciudad de sina a ocho reales, y en las demas partes deste reyno vale más, o menos, segun es la abundancia della.

cap. 17. de la piedra de yeso.

De piedra de yeso se hallan menos canteras que de cal, particular mente en tierras calientes: en las sierras frias ay grandes cerros de lla, y alguna mui fina de espejuelo, como es en el distrito de Guamanga; y del Cuzco. En los valles de los llanos se ha lla alguna, particularmente en los que son abundantes de viñas, como son el de Vitor en la diocesi de Arequipa, y el de Pisco en este Arçobispado de lima; que parece proveyo Dios tanto tiempo antes a la necesidad que en los tales valles auia de auer de yeso para el beneficio del mucho vino que al pre sente se coge en ellos.

Los Indios deste reyno del Peru no alcançaron el uso de la cal, y yeso en sus edificios; pues no supieron hacer la mes cla de cal, y arena, ni edificar de yeso, que cierto hubiera sido de grandissima utilidad para ellos tiempos, y ahorraran a los Españoles de gran costa si hubieran conocido la cal, y usado de lla en sus fabricas: porque todas las acequias, tasamares, puentes, y otras fabricas que en tiempo de su gentilidad hi cieron de piedra seca las hubieran hecho con mescla de cal y arena, con lo qual hubieran sido de mas duracion, y no se hubieran arruinado tan en breue; cuyo reparo cuesta oy mu cho dinero, y trabajo. los Indios Mexicanos alcançaron el uso de la cal, si bien no la mesclauan con arena, sino con una piedra molida que llaman Tezonte; ni la cocian en hor nos; sino hecho un monton desta piedra le dauan fuego.

cap. 18 · de los marmoles, y alabastros, que se hallan en Indias ·

en ninguno de los edificios de canteria antiguos, que vemos en este reyno del Peru, hechos por los reyes Incas; ni en los de la nueua españa fabricados por los reyes Mexicanos, se halla alguna cosa labrada de marmol, alabastro, ni jaspe, o porfido, con auer en estas Indias muchas canteras destos generos de piedras. solamente acostumbrauan los Indios deste reyno del Peru hacer destas piedras algunas cosas pequeñas, y manuales, como son morteros, y otras desta talle. las diferencias de marmoles preciosos que hallamos en esta tierra son muchas, particularmente en las sierras frias deste reyno del Peru, donde ay riquisimas canteras de marmol de todos colores.

en la diocesi de chuquiabo se saca un genero de marmol tan excelente, que me afirmo un cantero que trabajo en aquella Real fabrica de san lorenço el Real del escurial, no auerse gastado en aquel edificio tan precioso marmol como este; es blanco como una nieue, recio, y casi transparente, sin que tenga mancha, o vena alguna que lo escurezca. yo vi en la ciudad de chuquiabo el año de mil y seiscientos y diez labrado deste marmol un pilar de una fuente, y con ser casi tan grueso como el cuerpo de un hombre lo penetraua de noche la luz de una vela, de suerte que con la

luz della que pasaua por el pilar se leya muibien una carta; y despues de puesto en su fuente se ve subir por el el agua. deste genero de marmol se labraron las colunnas del sagrario de san francisco desta ciudad de lima. y las pilas de agua bendita de aquella iglesia; y asimismo la fuente que el convento de san Agustin desta ciudad tiene en medio de su claustro, que es mui curiosa, y costo mucho dinero.

en la provincia de Guaylas dioccesi desta ciudad de lima ay otra cantera de mui fino marmol blanco; de que ay labradas en esta ciudad tres o quatro fuentes. no es menos precioso el marmol de Tecale pueblo de la dioccesi de la puebla en la nueva españa, es mui blanco, y casi transparente, y tan facil de labrar que hacen los indios del todo genero de vasos, tazas con sus salvillas, o platos, jarros, tinteros, salvaderas, cruces, aras, y otras mil curiosidades; desta piedra tiene el convento de san francisco de la Puebla el pulpito todo de una pieça.

en la dioccesi de Guamanga ay un gran cerro lleno de vetas de finissimo alabastro, blanco como la nieve, de que se labran imagenes de vulto pequeñas, mui curiosas, y estimadas doquiera que las llevan; y es tan blanda esta piedra que remojada en agua la labran con un cuchillo.

cap. 19. de las piedras de Jaspe, y porfido.

Asi en este reyno del Peru, como en la nueva españa se halla toda suerte de jaspes, y porfidos. en la provincia

de Atacama diocesi de los charcas se sacan unas piedras amo
rillas manchadas, y mui vistosas de rico Jaspe, de que se ha
cen aras para los altares: y es util este Jaspe para mal de ijada,
y de orina tomando sus poluos en vino en cantidad de media,
o de una drama, y aplicando la misma piedra sobre el dolor.

en la nueua españa ay cierta especie de Jaspe, que es una
piedra roja escura con algunas pintas verdes, que resta
ña el flujo de sangre, y es mui parecida a la calcedonia.

Ytten otra suerte de Jaspe verdoso con algunas pintillas
de sangre, que dicen los indios que atada a la muñeca
detiene las camaras de sangre, y qualesquiera fluxos san
guineos: y echando sus poluos en las narices, o en qualqui
era otra parte que padesca fluxo de sangre.

hallase otra especie de Jaspe mui comun en esta tierra
variado con unas pintas blancas, al modo de esmeral
da escura; de la qual dicen los indios que atada al braço,
o puesta sobre los riñones quiebra las piedras, y prouoca la
orina. suelen la traer al cuello los indios, y es mas estimada
la verde mas clara, y que tiene las pintas blancas como
leche.

otra especie se halla de Jaspe verdoso mas escuro, y peso
do que el pasado, con manchas cenicientos. es tenida por
buena esta piedra contra el mal de ijada.

en la misma cantera arriba dicha del marmol
que se saca en el pueblo de Tecali de la nueua españa

se hallan vetas de rico Jaspe blanco, y con manchas mui vistosas de otros colores. otras especies de Jaspes parecidos a estos se hallan, que aprouechan para diferentes males.

cap. 20. de la piedra que se quaxa de agua.

en la villa de Guancauelica diocesi de Guamanga mana una fuente de agua caliente en tanta cantidad como el cuerpo de un hombre poco mas o menos: va esta agua corriendo al rio, y por donde pasa se va gran parte della conuirtiendo en piedra. hallanse tambien algunas otras fuentes desta calidad en otras partes deste reyno, y de la nueua españa. y la piedra que desta agua se engendra es blanquecina, y cauernosa, mui buena para fabricas: de la qual ay muchos edificios en la villa sobredicha de Guancauelica; y toda la ciudad de la puebla de los Angeles en la nueua españa esta edificada ~~quaxada~~ de piedra quaxada de agua, de la qual tambien se hace la cal con que ella se asienta; y la piedra de cal del valle de chancay, como queda dicho, se quaxo tambien de agua; y en otras muchas partes se hallan semejantes fuentes: cuya agua de ordinario sale caliente, y es algo crasa, y blanquecina. mas deuese aduertir que no es la misma sustancia de l'agua lo que se conuierte en piedra, sino la materia que en ella sale de si ez

da, y le quita su natural trasparencia, y claridad; porque si toda el agua se convirtiera en piedra. pudieranse hacer moldes, en que formarlos del tamaño, y figura que les quisieran dar; y no se quaja represada, sino corriendo blandamente sobre la tierra, y asentandose, y endureciendose aquella lama, y materia crasa que consigo lleua, y la espesa.

otra especie de piedra se halla en este reyno, que es blanca, y densa, como piedra de yeso, la qual se conuierte de agua, y tiene virtud de restañar la sangre en las heridas, y unirlas, y apretarlas, y es buena para otras curas semejantes.

cap. 21. de las piedras que se engendran de palo, y de otras cosas.

fuera de las piedras, que cria la tierra en sus entrañas, y senos, hallamos en este nueuo mundo otras mui particulares, cuya formacion es mui diferente, y como excepcion del comun, y ordinario modo de producirse las demas. entre las quales deue tener el primer lugar aquella tan estraña piedra, que se halla en el rio de la plata, y en otras partes, la qual se transforma de las ramas de cierto arbol llamado capirona, que auiendo estado algun tiempo metidas debaxo del agua, todo aquello que cubrio el agua queda conuertido en piedra, quedando lo restante de la rama, que no alcanço el agua, en su naturaleça de arbol verde, y cor

vida continuada con la piedra, que antes era palo como lo de mas. La qual piedra assi convertida de palo es tan perfecto peder nal que se saca fuego della. yo vi un pedaço desta piedra, que la mitad era palo, y la otra mitad que era lo que avia cubierto el agua, aunque tenia figura de palo, y los hilos, y venas como si lo fuera, en realidad de verdad era mui duro, y pesado peder nal. y haciendo diligencia por saber si el agua de alguno des tos rios tiene virtud de convertir en piedra qualquiera ma dera, o alguna particular especie della, vine a saber que no hacen los rios este efecto sino en la madera del arbol dicho. Lo qual parece ser assi cierto, porque a ser de otra manera, y con vertir en piedra qualquiera palo, corrieran riesgo de con vertirse en piedra las canoas, balsas, y demas embarca ciones, que mucho tiempo navegan por estos rios.

Algunos huesos que mucho tiempo estan enterrados se suelen tambien convertir en piedras, o por la calidad de la tierra, o de los mismos huesos; para prueba de lo qual me mostro una vez una persona curiosa una muela de gigante, que se avia hallado en este reyno del Peru ma yor que el puño: la qual en la figura, y disposicion era sin duda muela, pero la materia no era ya hueso, sino pie dra algo roja escura, en que con la mucha antiguedad se avia convertido el hueso.

La misma tierra en algunas partes con la virtud, e in

fluencias del clima, y con las exhalaciones que se le mes-
clan se viene a conuertir en dura piedra; de que yo he vis-
to la esperiencia: porque en esta ciudad de lima me dieron
una piedra cortada de una cantera, que se hallo algunos es-
tados debaxo de tierra, la qual tenia dentro de si encaxados
huesos humanos, de donde quantos la vian afirmauan
que no podia auer sucedido aquello de otra manera, sino que
siendo primero tierra, deuieron de estar aquellos huesos en-
terrados en ella, y quaxandose despues en piedra, se que-
daron los huesos encerrados en ella.

Yten de la arena de algunas riberas de rios, y lagos se for-
man aveces piedras, lo qual he yo obseruado, porque estando
una vez sentado con otras personas en la ribera de una grande
laguna, tomando acaso en la mano algunas guijas, notamos
que se desmenuçauan, y deshacian facilmente; y para es-
perimentar si las demas eran de aquella calidad, fuimos par-
tiendo algunas, y hallamos que unas estauan tan tiernas,
por acabar de formarse de la arena, que con solo apretarlas
con los dedos se desmoronauan, y otras un poco mas duras, de
suerte que sino era dandoles con una piedra no se deshazian,
y otras, que estauan ya perfectamente quaxadas, tan recias,
que seruian de partir con ellas las otras, sin que ellas se que-
brasen.

Personas notables son las piedras que en las riberas del rio
del Paraguay se engendran de arena, las quales son unas

del grandor de la cabeça de un hombre, y otras mayores, y menores; y siendo mui duras quedan huecas por de dentro con una concauidad redonda, o de otra forma, segun la figura que toma la piedra quando se quaxa, y endurece; el qual hueco queda lleno del agua del rio, la qual por estar alli encerrada, sin que la bañe el ayre, quando se abre alguna piedra destas, se halla mui hedionda. suelen los españoles labrar, y pulir estas piedras por de fuera, dandoles figura de calabaço, y abrirles una pequeña boca, y despues de vaciada el agua hedionda de que estan llenas, y bien labadas, seruirse dellas para enfriar agua, para el qual efeto son estimadas.

Demas dello tengo por sin duda que muchas de las canteras, de donde se corta piedra para los edificios, son asi mismo formadas, y condensadas de tierra, ceniça, y arena: porque las señales que en ellas hallamos nos lo persuaden; como es la cantera de la ciudad de Arequipa, de que se dixo en el capitulo catorce deste libro. y lo mismo siento de la piedra que se trae de Panama, que es la mejor que oy se labra en esta ciudad, en la qual me afirmo un cantero no ha mucho tiempo que hallo carbon en lo interior de una que estaua labrando para un escudo: y lo mismo se esperimenta en la ciudad de Mexico en algunas canteras; lo qual no puede auer succedido de otro

manera sino que antes de quaxarse la piedra la materia de que se fraguo tenia revuelto dentro aquel carbon, y las demas cosas que suelen hallarse incorporadas en las dichas piedras.

cap. 22. de la piedra que sirue de leña.

en el nueuo reyno de Granada se halla un cerro de piedra negra, y resinosa, la qual arde en el fuego como leña, y suelen cocer con ella la cal desta suerte: ponen en el horno destas piedras entremetidas con las de cal, y debaxo una poca de leña en que prenda el fuego, y en començando a arder, se encienden estas piedras, y se van quemando hasta consumirse, cuya ceniça queda revuelta con la cal, y sirue mezclada con ella, porque es especie de cal.

cap. 23. de la piedra Iman.

Son tantos los minerales de piedra Iman que ay en el Peru, que por su abundancia no tiene valor, ni estima: porque se hallan cerros mui grandes de sola esta piedra; de los quales se sacan muchas del grandor que cada uno las quiere para lleuar a España, y a otras partes. algunas cosas he observado de la naturaleça desta piedra, y la primera sea que aunque por todas sus partes tiene virtud

de atraer asi el hierro no es con igual fuerça, sino que por un lado suele tener mayor actividad que por otro. La segunda que no por todas partes mira al Norte, porque en qualquiera de estas piedras de qualquier tamaño que sea, se hallan cabeça, y pies; esto es que por un lado mira al Norte, y por el otro opuesto en diametro al sur. y es mui creible que esta diversidad le nasca de la postura que tubo en la mina, o cantera que se engendro: de suerte que aquella parte de esta piedra, que en su mina miraua al Norte tenga siempre inclinacion a el, y esta comunique al hierro que se le llega; y la parte que miraua al sur, tenga propension a el, la qual imprima en el hierro que a ella es tocado.

destas dos propensiones a los dos polos que por diversas partes tiene esta piedra, nace la dificultad que se halla quando se labra de acertar con la parte que mira al Norte, y con la opuesta que mira al sur. labranse comunmente estas piedras en figura ouala, haciendo la una punta en la parte que se inclina al Norte, y la otra en la que al sur. y tomando dos piedras despues de labradas se esperimenta lo que se dicho, atando cada una por medio a un hilo, y colgandolas la una cerca de la otra: porque colgadas desta manera en deuida distancia, las puntas de cada una dellas que miran al Norte, se juntan atrayendose la una a la otra; y lo mismo hacen las puntas que se inclinan al sur. Pero si quisieremos juntar desta manera la punta de la

una que mira al Norte con la punta de i a otra que mira al sur, no lo podremos hacer sin repugnancia de las piedras, porque ellas mismas con su virtud se apartan, y desuian entre si.

Y esta misma simpatia por una parte, y antipatia por otra, que esperimentamos en estas piedras entre si, vemos tambien en las agujas nauticas, que son tocadas en ellas: por que si a una aguja que esta tocada con la punta de la piedra que se inclina al Norte, le aplicamos la piedra iman por la punta que mira al Norte, atrae para si la aguja hasta y andarla consigo: mas si a la misma aguja le acercamos la piedra iman por la otra punta que mira al sur, la ahuyenta de si en tanto grado, que si con la piedra damos vueltas alaredonda de la aguja, la va tambien dando vueltas la misma aguja huyendo de la piedra, por estar tocada con la punta contraria a la que le aplicamos. dos cosas atrae e asi la piedra iman con su virtud oculta, la una es el hierro, y la otra la arenilla negra, de que usamos en las salvaderas; y asi para limpiar esta arenilla quando esta revuelta con tierra, no ay sino pasar sobre ella la piedra iman, porque luego se le pega la arenilla, quedandose la tierra con que estaua mesclada. No alcançaron los indios a conocer la virtud tan admirable desta piedra, porque no tuuieron hierro, en que esperimentarla, y aunque podian auer hecho la esperiencia en la arenilla que

he dicho nunca cayeron en ello, porque tan poco se aproue
chauan della arenilla para cosa alguna.

cap. 24. de la copaquira

Copaquiri, llaman los Indios del Peru en la lengua Aymo
ra al cardenillo, y por la semejança que con el tiene la pie
dra que aqui describo, le dan el mismo nombre, y los espa
ñoles corrompiendo el vocablo la llaman copaquira,
y piedra de los lipes, por hallarse solamente en la prouin
cia de los lipes, que es del Arçobispado de los charcas. es
la copaquira una piedra azul verdosa, y trasparente;
la qual se saca de un mineral que ay della en la dicha pro
uincia de los lipes: cuyas vetas no son mas gruesas que
un dedo, aunque suelen hallarse algunas bolsas su
eltas de piedras medianas de a quatro, a seis, y mas libras.
hallase en el mismo mineral piedra alumbre, y afir
man los Indios que sacan la copaquira que ahondan
do las vetas dos estados, hallan sal en piedra muy blan
ca, y trasparente.

Parece esta piedra en todas sus propiedades ser la
verdadera caparrosa, o vitriolo Romano, que el dotor
laguna nos describe. es tan estimada que no solo se repar
te por todas las Indias, sino que tambien se lleua
gran cantidad a Europa. su temperamento es tan co

liente que llega al quarto grado, y en sequedad al tercero, y sus efectos mui admirables. Porque echados sus poluos en qualquiera llaga cancerosa, o pestilencial, aunque sean Sordidas, consumen la malicia, corrigen los humores, desecan, y mundifican la llaga de tal manera, que despues con qualquiera medicamento abstergente encarna, y sana con facilidad: y si se quema esta piedra, sus poluos mundifican con blandura, encarnan, y aun cicatrizan con moderada desecacion. Demas desto los poluos desta piedra sin quemar mezclados con sebo de macho, y aplicados sobre la muela dolorosa, le quitan el dolor: y assi mismo aplicado este medicamento sobre qualquier tumor lo resuelue. finalmente se hace destos poluos un caustico que come la carne superflua, y mala sin mucho dolor.

Cap. 25. de la Haquimasci

La piedra llamada en el Peru Haquimasci se parece en alguna manera a la que dioscorides llama Judayca, aunque es mas blanca, y sin aquellas partecillas leuantadas a modo de bellotas con que hace algunos picos la Judayca. Hallase esta piedra en muchas partes del Peru en abundancia, porque ay cerros della, y la conocen con facilidad los indios: atrauiesan por ella muchas vetillas menudas ondeadas, algo pardillas. Vsan los indios de esta

piedra molida, y tomada en agua, o en chicha para estan
car las camaras, y la demasiada sangre que sale en las mu
geres paridas, o por causa de superfluidad del menstruo. apro
uecha tambien tomada por la misma orden contra la sangre
que sale por la via de la orina. ultra desto sus polvos aplicados so
bre las llagas frescas tienen facultad de juntarlas, y desecar
las. y tomados con los polvos de la piedra bezar, y de contra yer
ua con agua de azahar son contra veneno, y mal de coraçon, con
tra la melancolia, y todo mal contagioso, y asi los usan los in
dios del reyno. demas desto molidos sutilmente estos pol
uos, y tomados en ayunas con un poco de vino, y zumo de
limas, o de limoncillos deshacen las piedras de la bexiga,
y riñones: y mesclados con los de la yerva llamada cho
pichapi, de que adelante se tratara, tienen facultad
de limpiar, y afixar la dentadura. finalmente fue
ra de otras muchas curas que se hacen con los polvos des
ta piedra, mesclados con claras de huebos, y aplicados de
veynte quatro a veynte quatro horas de parte de noche
en la cabeça hinchada a partes, o con gornas (?) recientes,
y con grandisimos dolores en ella, y gran falta de sue
ño, quitan con facilidad todas estas enfermedades.

cap. 26. de la coracuari.

los Indios del Peru llaman coracuari a una piedra
verde, que los Indios de la provincia de los Lipes traen

desusminas antiguas de cobre avender a Potosi, y autros partes, laqual, segun parece, no es otra cosa sino laque Dioscorides llama Chrisocolla. demas deseruir la corauari alos pintores porsu gracioso verde, aprouecha paramuchas cosas: cuya virtud es principalmente resoluer, y desecar. su cocimiento enmoderada cantidad hecho sobre agua de hinojo, o de celidonia quita, y gasta las nubes, clarifica la vista, y detiene las lagrimas. finalmente es tan violenta, y recia la corauari que tomada por la boca hace los efectos del veneno; acuya causa usan los Indios del humo de lla con el del trebol para matar las pulgas, y las hitas, que son ciertos animalejos como chinches mui enfadosos, y molestos.

cap. 27. de la Macay.

Macay llaman los Indios del Peru aunos panecillos pequeños como reales de ados, aunque mas gruesos, que ellos hacen de cierta piedra como de cal: hacenlos amasando los poluos de la dicha piedra con orines podridos, y cocidolos en un horno, los quales sacados de alli los apagan en orines mesclados con poluos de piedra açufre; con que toman mui mal olor. es mescla esta tan fuerte, que sus poluos mundifican con facilidad qualquiera llaga por sucia que este. demas desto desleydos estos poluos con orines calientes, de manera que queden en forma de masa, o gachuela, que en el Peru llamamos maçamorra, y untando cor

ella los pelos de qualquiera parte del cuerpo dejandola estar hasta que se seque, y lauandola despues con agua caliente, se caen luego sin falta los pelos. y echados estos polvos en el agujero de la muela podrida, la quiebran dentro de veyntiquatro horas.

cap. 28. de la piedra de Buga.

en la provincia de Popayan en un pueblo de españoles llamado Buga se hallan unas piedras admirables para muchas enfermedades, a las quales damos el nombre de la tierra donde se crian. el color de las que son buenas es como aceytunado escuro con pintas algunas verdes; son estas piedras mui recias como pedernales, cuyos polvos bebidos en ayunas en cantidad de una drama con agua de las corteças, o hojas del guayabo quitan las camaras de sangre, si se toman en la declinacion dellas. mundifican, y encarnan estos polvos toda llaga, aunque sea de las sordidas, o malignas. Vsando dello mezclados con clara de huebo hacen que los huesos quebrados se unan, y junten, y sirven para otras muchas enfermedades.

~~cap. 29. de algunas otras piedras de colores, y de particulares virtudes.~~

cap. 29. De la piedra Bezar.

La piedra Bezar esta compuesta de unas escamas, a costras como cascaras de bellotas, unas sobre otras, de las quales la primera es mui lisa, y lustrosa. Hallanse estas piedras de diferente tamaño, desde tan pequeñas como garvanços hasta de la grandeça de un huebo de gallina, y algunas (aunque raras) tan grandes como el puño, y de una libra, y mas de peso. La figura que tienen es mui varia; porque unas son redondas, otras ovadas, y chatas, y de tan diferentes formas como son los guijarros de los rios. Asi mismo se diferencian en el color; hallanse unas negras, otras pardas, blanquecinas, cenicientas, rubias como doradas, de color aceytunado, mas y menos escuro, y berengenadas; y de todas son tenidas por mejores, y mas perfectas las que son de color aceytunado, o de color de berengena no bien madura. En estas Indias occidentales, y señaladamente en este reyno del Peru, donde ay mayor copia destas piedras, se crian en el buche de tres especies de animales, que todos rumian: conviene a saber de vicuñas, venados, y llamas, o carneros de la tierra. Las piedras que crian las vicuñas son de mayor estimacion, y despues dellas las de los venados, y las postreras las de las llamas, y huanacos; cuyas piedras son mui pequeñas, y que tiran a color negro con algunas pintas doradas. Suelense hallar en el buche de cada uno destos animales una sola piedra, y en algunos

a dos, a tres, a quatro, y a mas. si bien es verdad que no en todos los animales de cada una destas especies se hallan siempre piedras bezares; porque acontece a veces de ciento que se matan, no tener los mas que uno o dos dellos.

Acerca de la causa del engendrarse estas piedras en los buches de los animales referidos hallo gran variedad en los autores que han escrito desta materia: yo dire lo que siento dejandome de traer opiniones agenas. y es que dos causas principalmente son las que concurren a la formacion destas piedras: la una, que podemos llamar material, es la yerva saludable que comen estos animales, no como pasto ordinario, sino como medicina, y antidoto contra veneno, quando se sienten heridos, o lastimados de alguna cosa, que agrava, y molesta sus estomagos. y la otra, que es la eficiente, la natural complexion de los mismos animales. y persuadome a que la tal yerva sea la causa material de su produccion, porque los mismos animales, que en unas tierras las crian, en otras no, y esto pasa no en tierras mui distantes, sino dentro de una misma provincia, como esperimentamos en la provincia del Collao, que siendo toda ella de un mismo temple, y clima, en unas partes se halla gran cantidad de piedras bezares, como es por el corregimiento de los Pacages, y en otras mui pocas, y en otras partes, ningunas; criandose los animales que las producen en todo el Collao, y aun en todo el Peru.

-, si se engendraran estas piedras de la yerua de que ellos se mantienen: dondequiera que se hallaran los mismos pastos, se auian de hallar igualmente las piedras bezares; lo qual no vemos que pasa asi. y esto que yo digo sienten los mismos indios, añadiendo ellos mas: qual sea esta yerua, de que se crian las piedras bezares, diciendo que es vna mata mediana de dos o tres codos de alto llamada, Tola, en la lengua quichua, y sopo en la Aymara; que de todos es bien conocida, la qual dicen ser medicinal, y saludable para este genero de ganado. y asi quando en el Collao solemos pedir piedras bezares a los indios de alguna tierra, donde no se dan; nos responden que no las ay alli, por no auer Tola en aquella tierra. y si aciertan, con que sea esta la yerua, de que se engendran las piedras bezares, no me meto en determinarlo; pero la esperiencia les fauorece mucho: porque en todas las partes que se halla copia de Tola, se crian muchas piedras bezares, y donde no nace esta yerua, no se hallan.

Lo segundo que la complexion natural del animal sea parte para engendrar estas piedras, lo tengo por mui cierto, y sin duda. Porque vemos que fuera de las vicuñas, y los otros animales referidos, no la cria otro alguno, ni de los que son naturales desta tierra, ni de los traydos de Castilla, siendo mui probable que algunas veces coman la misma yerua. de mas desto se prueua que ayuda mucho la complexion, y naturaleça del animal a la formacion destas piedras por la virtud que ellos tienen; la qual no parece ser sola

la que tiene en si la yerua, de que se engendran; porque quando esta yerua tubiera mui grande virtud, corrompiendose ella en el buche del animal, y conuirtiendose en otra sustancia, como se conuierte; la auia de perder, o por lo menos gran parte della. y asi como luego que la virtud, y facultad, que tienen las piedras bezares, les viene de la yerua de que se engendran, y de la que les comunica el animal, que con su virtud, y calor natural fue causa eficiente de su produccion.

el principio, y fundamento, sobre que se forman todas las piedras bezares, grandes, y pequeñas, es qualquiera coso, que el animal siente lastimarle, o molestarle el estomago; lo con que le han herido; o lo que a vueltas de la yerua que pasce, acaso el comio. Por donde quando deshacemos estas piedras, hallamos dentro dellas, debaxo de la postrera capa algunos pelos, pajas, o palillos: alguna espina, o pedaço de clauo, o alguna otra cosa semejante. Porque conociendo todos los brutos animales con el instinto que les dio el autor de la naturaleça, lo que les puede aprouechar, y dañar, luego que se siente herido, o lastimado interiormente el animal que cria las piedras bezares, busca remedio para su mal en alguna yerua contra todo veneno, que el conoce, y de la qual suele aprouecharse en sus necesidades, comiendo della; de donde les viene a las piedras bezares, que de la tal yerua se quajan, el ser ellas antidotos de los venenos. la qual yerua comida acude

alo que lastima el buche del animal, rodeandolo y abra-
çandolo en si; y como con el calor del estomago se endureze,
ca, se viene a hacer la escama, o capa primera de la pie-
dra bezar; y como el animal va creciendo mas, y mas
de aquella yerva salutifera, se van formando unas
capas, o cascos sobre otras, hasta que la piedra viene a to-
mar la grandeza, con que la hallan quando el animal
muere, o lo matan los cazadores.

No quiero dexar de hacer aqui memoria de la mas estraña,
y peregrina piedra bezar que se ha hallado en el Peru des-
pues que los españoles le poseen, la qual se vendio en la
villa de Potosi en ducientos y cincuenta pesos, y la
hubo Don Pedro Sores de Ulloa, que fue corregidor
de aquella villa, y murio governador del reyno de
Chile: tenia de largo esta piedra una xeme, y era mas
gruesa por en medio que un huevo de gallina; la qual
tenia atravesado a lo largo un pedazo de saeta de tal
manera que por la una parte salia el casquillo della, que
era de hueso con figura de harpon, y por la otra parte un
pedazo de la misma saeta: es cosa que causa muy grande
admiracion considerando que para que la saeta entrara
en el buche del animal, donde se formo esta piedra sobre
el pedazo que della quedo dentro, era fuerza romper
lo en gran cantidad; y que con todo eso no muriese el
animal, sino que viendose herido acudiese a co-

mez de la yerva saludable, y medicinal, con que cazo, y crio sobre el pedaço de vara que le entro en el buche, esta piedra bezar tan rara, y admirable. De otra no menos maravillosa tengo noticia, que me afirmo un religioso fidedigno que la avia el visto, la qual tenia en el centro, debajo de la primera capa una bala de arcabuz, sobre la qual se fue formando la piedra bezar.

No pocos han dudado si estas piedras bezares del Peru tienen tanta virtud contra los venenos, y otros males, como dellas refiere la fama publica; por lo qual me parecio poner aqui una experiencia que hizo el virrey de la gineva siendo en este reyno governador de la provincia de Chucuito por los años de mil y seiscientos y diez; y fue que tomo dos pollos iguales, y dio a comer a cada uno igual cantidad de solimán, y luego al uno dellos hizo bever unos polvos de piedra bezar, de los quales vivio este, y murio luego el otro, a quien no se dio el antidoto. Por la qual experiencia se muestra bien quan cierta sea la virtud destas piedras bezares; las quales siendo buenas sirven a todos los antidotos contra veneno, asi de picaduras de viboras, como de otros animales: y contra el tabardillo, y landres. sirven tambien contra toda melancolia, y pasiones del coraçon; y para toda calentura pestilencial; y sus polvos se echan en epitimas cordiales. y allende desto a sie nesterey no

del

5. del Peru, como en la nueva España es mui usado tomar su dor con unos polvos de piedra bezar echados en una escudilla de atole, o mazamorra, o en alguna bebida. llamanlos Indios del Peru a la piedra bezarilla; con la qual tenian en su gentilidad algunas superstiçiones, de las quales era una traerla siempre consigo para haçerse ricos.

De las piedras bezares pequeñas se haçen otras artificiales, y contrahechos, y son de mas virtud que las naturales, porque fuera de la virtud destas, de que se componen las contrahechas, se les junta la que tienen las cosas que con ellas se mezclan, que son las siguientes: agua ardiente, agua de azahar, y rosada, triaca Andromaca, ambar, almizque, perlas, Jacintos, esmeraldas, corteças de cidras, sandalos colorados, y polvos de contrayerva; que de todas estas cosas se componen las perfectas piedras bezares hechiças: las quales cosas todas bien molidas, y mezcladas se juntan con un poco de agua de alquitira revuelta con clara de huebo, para que con se resquebragen las piedras; las quales formadas de la grandeça, y figura que les quieren dar, y bien bruñidas se ponen a enjugar a la sombra.

Cap. [struck out] 30. del coco del Paraguay

La piedra mas estraña de quantas han venido a mi notiçia es la que llamamos coco del Paraguay: hanle puesto este

nombre los españoles por tener figura de coco, y criarse en la
provincia del Paraguay. es poco menor que la cabeza de
un hombre, aunque se hallan mayores, y menores; de fi
gura redonda, o ahusada, de color pardo escuro, y por de dentro
hueco: tiene de grueso el casco como dos dedos a manera
de melon, el qual es de naturaleza de mui fuerte pedernal,
y por de dentro tiene todo el concavo enpedrado de unas piedras
preciosas transparentes, que nacen del casco, del tamaño de
piedras medianas de anillo, puestas con tanto concierto, y
orden como estan entre si los granos de la granada. son
estas piedras puntiagudas, y esquinados de figura piramidal,
mui duras, y relucientes. unas blancas, otras que tiran
a color amarillo, pero lo mas comun es ser de un color ti
rante a morado claro.

No es menos admirable el modo como estos cocos se ha
llan que los on ellos en si; crianse debaxo de tierra, y quan
do se han acabado de formar, y endurecer; como se cier
ran, y aprietan los poros del casco de manera que el ayre
que queda encerrado dentro no puede comunicarse con el de
afuera, es fuerça que calentandose, o enfriandose con
la mudança del tiempo, se dilate, o condense; y a qualquie
ra alteracion destas, que en si reciba, rebiente el casco de
la piedra, o coco; aunque es tan duro, y fuerte, porque

lomismo hiciera aunque fuera mas precio que diamante
Pues al rebentar esta piedra debaxo de tierra, sale afuera
con aquel impetu, y fuerça que rebienta hechados sus
pedaços, dando un estallido mayor que la respuesta de un
mosquete; a cuyo ruido acuden los Indios a buscar la pie
dra que por el conocen auer rebentado.

Son en resumen estimadas estas piedras, y mas quando se ha
lla algun pedaço grande, de que se pueda hacer un vaso en
que beuer; porque entera jamas se ha hallado alguna: y
suele aueces al rebentar quedar la mayor parte del vaso en
tera; la qual se puede presentar a qualquiera grande señor;
para lo qual solamente quieren, y estiman tanto estas
piedras los vecinos del Paraguay: yo vi una que sola
mente le faltaua un pequeño pedaço para estar entera,
que se lleuo de este reyno del Peru el año de mil y seiscientos
y siete a presentar al Papa, y era presea que merecio
bien emplearse en tan gran monarca, la qual estimo
mucho su santidad. Dicen que tienen virtud estas piedras
beuiendo en ellas de quitar la melancolia, y tristeza del coraçon
demas de esto los polvos de las piedras preciosas que tienen den
tro, dados a beber en agua de azahar, demas de hacer los efec
tos referidos, son contra el mal de coraçon, o gota coral;
y bebidos con agua ardiente tienen facultad de reparar
los espiritus vitales.

cap. 31 De las esmeraldas.

Las esmeraldas ricas y finas que se han hallado aca en la America son las de la provincia de Puertoviejo diocesi de quito, la qual cayo fuera del dominio de los Incas reyes del Peru; por causa de las quales los primeros españoles que vinieron a la conquista deste reyno pusieron por nombre a aquella tierra la provincia de las esmeraldas. Pero estas fueron mui pocas por no auerse hallado hasta agora el mineral de donde los indios sacauan las que los españoles les hallaron en su poder, y con que se adornauan: que aunque barbaros conocian, y preciauan por su hermosura, y esplandor estas ricas piedras. La tierra mas abundante dellas, y que ha henchido el mundo, y sido causa de que ayan perdido mucho del valor, y estima en que los hombres las tenian quando eran raras, es el nueuo reyno de Granada, donde ay una mina de perfectas, y excelentes esmeraldas, que ha muchos años se labra, y dalla se sacan las que se lleuan a españa, y reparten por todas estas Indias.

Nacen estas esmeraldas en mineral, como los metales, el qual esta en un cerro de la provincia de Muso, es la veta seguida entre peña viua, que es la caxa que llaman los que tratan de minas: sale desde abaxo como

tronco de arbol, y se va estendiendo en diversos ramos, que encaxados en la peña hacia diversas partes. son estos ramos, y vetas del grosor de un dedo, mas y menos en partes, y no todos de esmeralda fina continuada, sino de la materia de que ella se engendra, que es piedra trasparente, y cristalina, entre la qual se topan pedaços de fino cristal. siguiendo los ramos, y vetas de la mina se hallan a trechos las esmeraldas finas contiguas con otras imperfectas, y vasas. y dellas se hallan muchas antes de dar con las finas. las quales segun parece son de una misma materia con las imperfectas. Porque dado que comunmente estan descontinuadas las unas de las otras, a veces suele salir pegada con la esmeralda fina alguna parte que nubes, la qual se le quita son estas piedras imperfectas algo blanquecinas, y no tan tersas, y trasparentes como las finas. lo qual muestra ser esmeraldas imperfectas, o por no aver llegado a perfecta sazon, o por defecto de la materia, que no la hallo alli el agente natural tan pura, y dispuesta. dellas imperfectas, y viles unas se allegan mas que otras a la fineça de las perfectas, y preciosas. Pero toda la veta que se compone de las unas, y las otras no esta continuada con la peña, en que nace encaxada, sino contigua.

Asimismo discrepan entre si en perfeccion, y fineça las esmeraldas que se sacan de una misma veta, ni mas ni menos difieren en la grandeça, y tamaño, porque las

ay como auellanas, castañas y nueces, y mas crecidas:
La mayor que se ha sacado desta mina fue una que hallo
un clerigo de la grandeza de la mano de un almirez, la
qual como rara, y exquisita presento a su Magestad. Los
Indios del Peru llaman a la esmeralda en la lengua
general, Umiña, que es argumento de que tuuieron
conocimiento, y uso dellas.

Cap. 32 De las perlas.

Los dos primeros descubridores de los mares, y costas de la
America fueron los que primero hallaron las perlas,
que en entrambos mares se crian. el Almirante Don
Cristoual Colon en la costa de la mar del Norte, y el capi
tan Basco Nuñes de Balboa en la de la mar del sur.
Porque la tercera vez que vino el Almirante a Indias
el año de mil y quatrocientos y noventa y ocho, vino a
descubrir la tierra firme, que en aquel viage descu
brio, y tomo tierra en la isla de cubagua, en la qual los que
de sus compañeros se desembarcaron vieron una India
con una sarta de perlas, e inquiriendo de donde las auia
auido, hallaron que los naturales de aquella isla las
pescauan con sus canoas. lo qual sabido por Colon rescato
algunas que lleuo a españa para muestra. catorce años
despues hallo Balboa la mar del sur, y las islas junto
a Panama, a las quales llamo islas de las perlas por

las que hallo en ellas: las quales sacauan, y aprouechauan
los Indios en los mismos usos que nosotros. Mas como las ho-
radasen con fuego por carecer de instrumentos para esto, per-
dian las perlas su lustre, y candidez, y quedauan escuras,
y chamuscadas.

Crianse las perlas en unas conchas de la mar llamadas
hostias, de la hechura de ostiones, tan grandes como la mano
poco mas o menos, y casi redondas. Por la parte que esta asida
la una concha con la otra como los ostiones, que es como un
gonce, o quicio, con que las abre, y cierra el pescado que nace,
y vive dentro, sale la raiz con que estan pegadas, y asidas a las
peñas, y escollos de la mar, que es como un manojito de cerdas
como de puerco tan grueso como un dedo de la mano, el
qual se corta para arrancarlas. Son las conchas de las per-
las por de fuera toscas, y asperas cubiertas de una como corte-
za, o costra parda como los ostiones, y por de dentro lisas, y blan-
cas con un lustre como el de las perlas algo mas escuro, que
tira a color de cielo. gastando en una piedra aspera la costra
parda, que por de fuera tienen, quedan tan tersas, y lustrosas
como por de dentro, y casi trasparentes. Dellas se hacen
curiosas cucharas, que llamamos de Nacar, las quales ven-
den los negros pescadores de perlas, y son percances suyos, que
sus amos les permiten para alivio del excesivo trabajo que
pasan en aquel oficio. Aunque el pescado que se halla dentro
destas conchas tiene la carne tierna, y mas blanca que

la de los ostiones, no es de tan buena comida como ellos, y los otros generos de marisco. Nacen las perlas encaxadas en la carne de las ostras como los nudos en la tabla, y en abriendolas se echa de ver si la ay o no, porque no todas las tienen.

Son las perlas muy diferentes unas de otras en el tamaño, figura, color, y lustre; y raras veces se hallan dos parejas, y en todo semejantes, y quando se aciertan a hallar suben mucho de valor. crian estas ostras debajo del agua desde quatro hasta doce braças en hondo, y aunque las aya en mayor profundidad, no se pueden sacar. en las costas de Panamá suelen descubrirse algunas, y quedan en seco en vaxamar, respecto de ser alli mui grandes las crecientes y menguantes; y entonces abren las conchas para recebir los rayos del sol, como yo los he visto. Desde que los españoles empeçaron en estas Indias la pesqueria de perlas, se sacan en la mar del Norte en toda la costa de las provincias de santa Marta, y Venezuela; y en la mar del sur en la de Tierra firme e islas de las perlas. tienen esta grangeria principalmente los vecinos del rio de la hacha, y de la Margarita; es rica, y gruesa, y requiere hombres de caudal; porque ha de tener quien se da a ello un barco con veynte o treynta esclavos buzos, y dos españoles salariados, uno que haga oficio de mayordomo assistiendo a los pescadores, y teniendo quenta con lo que se saca, y otro que sirva de arraez, y govierne el barco. Vir

comunmente ellos barcos grandes, y de vela como pequeñas fragatas, o carauelas, aunque vulgarmente los llaman canoas. en sola la isla de la Margarita andan de ordinario en esta pesca treynta barcos, y mas. la qual es comun a todos, sin auer mares prohibidos como pague cada vno el quinto de lo que sacaren.

Haciase antes esta pesca con Indios, mas al presente la hacen negros esclauos, y es con harto trabajo suyo porque les hacen tener ayunos y continentes mal de su grado, y andar todo el dia en el agua; y lo que mas es tener el aliento debajo della mucho tiempo. Para que esten agiles, y dispuestos para este exercicio encierran a los pobres buzos la noche antes, porque no pescaran nada en todo el dia el que la noche antes no hubiere guardado continencia. entran los buzos en el agua con unos guantes de cuero para que los filos de las conchas, que son agudos, no les corten, y lastimen las manos; un cuchillo para arrancarlas, y una talequilla hecha de red, en que echarlas, la qual para que esta rasa, y no se le se enrede, y los detenga, tiene hecha la boca de una varilla corseosa como mimbre, y assi con gran presteza en arrancando las ostias las echan en la red, y quando esta llena la tiran del barco, al qual esta asida con una cuerda, haciendo para ello señal el buzo con un tiron que da de la dicha cuerda. Vltra del gran trabajo que es para los buzos esta pesca, andan siempre expuestos a muy gran riesgo de ser comidos de tiburones, y marraxos; que son las fieras mas crueles,

y carniceros que cria lamar, como en efecto se han comido algunos.

cap. 33. de otras piedras preciosas, y de varios colores, y virtudes que se hallan en estas Indias.

Por piedras preciosas entiendo todas aquellas que son claras, y resplandecientes, aunque muchas dellas no sean tenidas de los hombres en tanto precio; como son el cristal, el topacio, el granate y otras deste genero. Algunos tienen por opinion que el cristal se engendra de sola agua congelada con excesivo frio sin mistion de tierra; lo qual si fuera verdad se avia de hallar en estas Indias mayor copia de cristal que en otra parte del mundo, por aver aca sierras tan frias que siempre estan cubiertos de muchos estados de nieve, sin descubrirse jamas la tierra; y adonde nunca llueve agua en su propia forma, sino que quanta sobre ellas cae es congelada en granizo, y nieve. yo tengo para mi que se movieron a sentirlo asi los que fueron deste parecer, por ver que los minerales de cristal se hallan de ordinario en partes, y sierras mui frias: donde tambien nace el que se halla en estas Indias.

Pero yo tengo por mui verisimil que asi el cristal como las demas piedras trasparentes, y claras se producen como los otros mixtos con mescla de alguna porcion de tierra mui limpia, y purificada. en muchas partes desta America se hallan vetas de mui fino cristal, y otras de no tal: en la provincia de Chachapoyas dioces de Trugillo, se sacan unos pedacillos de

cristal no mayores que los dedos, esquinados de cinco, o seis es
quinas, relucientes, y trasparentes: de lo qual se me ha
ofrecido, como ni de otra suerte de cristal que he visto sacado.
De sierras menudas, que son unas puntas como pinjantes, jun
tas muchas unas con otras, que nacen pegadas a peñas; el qual
cristal no es tan trasparente, y puro como el otro.

Pero hallanse vetas en muchas partes de tan fino,
y excelente cristal, que no deue nada al mas precioso que
se trae de Europa, de donde se sacan pedaços como tamaño,
y mayores. De este genero vi yo en la ciudad del Cuzco el año
de mil y seiscientos y diez un pedaço del tamaño de dos pal
mos, que mostraua auer sido cortado de alguna grande ve
ta, por estar por todas partes con los cantos, y figura que tie
ne una pilastra cortada de cantera: y de esta piedra vi yo ha
cer alli dos o tres pares de antojos de larga vista, y salie
ron tan buenos como los que se traen de Italia de cristal de
roca. Pero lo que mas me admiro a todos fue que los labrase un
Indio natural de aquella ciudad, el qual en la misma saco
muchos antojos de vidrio cristalino. El mas perfecto cris
tal de que yo tengo noticia es el que se saca de una mina que
ay dello en la prouincia de la Recaja diocesi de Chuquiabo,
el qual es tan fino que parece diamante. Labranse del pie
dras para anillos, çarcillos, gargantillas, cintillos, y pa
ra todo aquello, a que siruen las esmeraldas, diamantes,
y demas piedras preciosas. Llamanlas en este reyno pie

bras de agua, por ser tenidas por de otra especie mas perfecta que cristal, y que dista poco de la fineza del diamante. A unque aca se cria tanta copia de cristal no supieron labrarlo los indios, aunque labrauan esmeraldas, y asi no hallamos obras de cristal hechas por ellos.

en el nuevo reyno de Granada ay una veta de Tapaius, de donde se sacan algunas piedras. y otra de granate fino, aunque se saca poco por no auerse dado a ello los españoles.

De la misma prouincia del nuevo reyno vi yo en Mexico una piedra preciosa mas rara, que lleuaua a España un clerigo en la armada de don Carlos de Ibarra, que arribo al puerto de la Veracruz el año de mil y seiscientos y treinta y ocho: y la lleuaua para presentar a su Magestad por su estrañeza. era tan grande si como una nuez, prolongada, y de gran lustre, y trasparencia. parecia cristal embutido, o incorporado en el todo genero de piedras preciosas de varios, y mui viuos colores, y como una cinta blanca en lo interior, que cogia gran parte de la piedra. causo mucha admiracion en Mexico a quantos la vimos; y la juzgamos por presea digna del monarca para quien yba. huuo diferentes pareceres entre los que la vimos sobre que especie de piedra preciosa fuese, y los mas conuinieron en que no era de ningun genero de las que los autores antiguos nos portan. yo la llamara Jaspe de piedras preciosas, porque asi estaua mezclada dellas, como lo esta el Jaspe de varios colores.

en el reyno de Tierra firme se hallan jacintos pequeños. en la nueva españa se sacan piedras calcedonias. de las piedras azules llamadas Turquesas ay cantidad en el Peru, y ellas preciauan mucho los reyes Incas, y se las labrauan los Indios sus vasallos.

en la nueva españa llaman los Indios Mexicanos coztic tecpatl a la piedra que nosotros nombramos corne[l]ina, o piedra amarilla; aprouechauanse los Indios de estas piedras solo por ornato, como del oro, y plata; y son buenas para el coraçon.

Hallase tambien en la nueva españa la piedra Amatiste, y la tienen los Indios por prouechosa para los ardores de los riñones.

Iten una piedra verde, que parece especie de esmeralda, aunque no tiene tan fino color, ni es tan reluciente; y da de si mal olor quando la refriegan en las manos, por lo qual la llaman los Indios en su lengua, hedionda: sus polvos aprouechan para curar llagas viejas.

Hallase otra piedra blanca, y trasparente con muchas manchas como rosas purpureas, y verdes; dicen los Indios que trayendola colgada al cuello sobre los pechos acrecienta la leche.

Iten se hallan en un pueblo de la nueva españa dicho Tototepec las piedras llamadas ojos de gato.

los Indios Mexicanos llaman Chimaltizatl a una especie de piedra blanca, y trasparente, que se parece er

laminas, y hojas tan delgadas como papel, la qual sirve de tinta para teñir de blanco. otra piedra ay mui parecida a esta de color de oro tirando a purpurea, que tambien se parte en hojas.

Las nauajas, cuchillos, lancetas, y todo genero de herramientas, que nosotros usamos de hierro, solian hacer los Indios assi del Peru, como de la nueua españa de cierta piedra, que los Mexicanos llaman (Ytzli), y los del Peru, chillina; la qual es trasparente como vidrio, y se halla de tres colores, blanca, negra, y azul: ay muchas canteras della asi en el Peru, como en la nueua España, cortanse en pedaços medianos, que espontaneamente salen esquinados, y los limpian con otras piedras mas asperas. destos con gran industria sacan, y parten la mina con lomo en medio, y con dos filos: haciendolos de una tercia de largo y anchos uno, o dos dedos, poco mas gruesos que nuestros cuchillos, los quales son de afilos tan agudos, que se raen con ellos la barba, mas son fragiles, y facilmente se mellan, y saltan. yo he visto usar dellas como de nauajas mui afiladas, pero al segundo corte ya no son de prouecho. hacian los Indios destas piedras espadas, o nauajas asidas a bastones, que de un golpe partian a un hombre por medio, y armauan con ellas las puntas de sus flechas. Son utiles los poluos desta piedra para curar las nubes de los ojos, y aclarar la vista.

Piedras de todos colores para la pintura se hallan en muchas partes. como son azul en piedra, mui fino verde azul, y de todos colores.

y sumennos se hallan en estas Indias piedras venenosas, y de tan dañosa calidad, que tomados sus poluos por la boca matan. En la prouincia de Guamelies deste Arçobispado de Lima, se halla una piedra grande suelta de color de ceniça, de la qual usauan los Indios antiguamente dandola a beber de secreto con dañada intencion, con que matauan a los que la bebian.

cap. 34. De los metales.

De tal manera el soberano hacedor enriquecio, y fecundo a nuestra comun madre la tierra, que no solo produce en su sobre haz innumerables generos de yerbas, y plantas para alimento de hombres, y animales: sino que tambien nos cria en sus entrañas, y profundos senos la diuersidad grande de metales que guardamos, todos ordenados para utilidad de la vida humana. Porque de unos se siruen los hombres para curar sus enfermedades; de otros para defenderse de sus enemigos; de otros para vasijas, y toda suerte de herramientas, e instrumentos que ha inuentado el ingenio humano; y de otros finalmente para ornato, y atauio de sus personas, y moradas. Siete son las diferencias especificas, en que se diuide todo genero de metales, conuiene a saber oro, plata, azogue, cobre, hierro, estaño, y plomo: en la generacion de cada uno de los quales influye su planeta, comunicandole su fuerça, y actiuidad cada uno a aquel metal, con quien tiene mas analogia, y afinidad

el oro recibe del sol todas las buenas calidades que tiene: sobre la plata predomina la Luna; Mercurio, cuya naturaleza es instable mudança, tiene especial cuidado del açogue, y asi entrambos son bulliciosos, e inconstantes: Al cobre asiste Venus; al hierro Marte; al estaño Jupiter; y finalmente al plomo el pesado, y frio saturno.

Nacen generalmente los metales en tierras asperas, esteriles, e infrutuosos; en temples desabridos, y de suyo inhabitables; pero la codicia del oro, y plata los puebla, y hace suaves, y abastecidos. Mas en tierras de buen temple, y abundantes de mantenimientos pocas veces se hallan minerales; repartiendo sus dones el autor de la naturaleça de modo que comutando sus riqueças, y frutos las unas con las otras, todas quedasen enriquecidas, y abastadas. si bien es verdad que no dexa de aver lugares apacibles, sanos, y abundosos, que tambien crian metales; mas ellos son mui pocos en comparacion de la gran riqueça que producen los esteriles, y fragosos. Por tener la mayor parte de las Indias occidentales la disposicion mas conveniente para que se engendren minerales, se hallan en ellas en mucho mayor cantidad que en otras regiones; particularmente en este reyno del Peru, cuyas fragosas sierras, y destemplados paramos son tanto mas fecundos de metales, quanto mas esteriles, y faltos de los frutos necessarios para el sustento de hombres, y animales. y lo principal por aver tenido por bien la sabiduria del eterno Señor por su alto conse

enriquecer tanto estos remotos cerros, pobladas de gentes barbaros, e idolatras, para que atrayendo a ellos los hombres cudiciosos, dexaran [illegible] a sus naturales, y les comunicasen [illegible] del verdadero Dios, que ignoravan: lo qual es tan averiguado verdad, que por la experiencia manifiesta della, no tiene necesidad de mas prueva. Por que vemos que las provincias mas esteriles [illegible] y riquissimas de plata [illegible], quales son las que se incluyen en el districto de la Real Audiencia de los Charcas, se an poblado [illegible] de españoles, y abastecidos de quantas cosas se requieren para el sustento, y regalo de los hombres, y esto por la incomparable riqueza de minas que ay en ellas, mayormente los del famoso cerro de Potosi y de la villa de Oruro; [illegible] las mas esteriles, y asperos del Peru, no solo se han poblado de españoles, sino que con ocasion de proveer de comidas los asientos de minas, se han dado muchos dellos tan de veras a la agricultura, que han fundado muy gruesas heredades [illegible], no solo en las tierras habitadas de Indios, sino en muchos valles, que han descubierto, los quales eran inhabitables y incultos: de manera que los bastimentos de harinas, carnes, vinos, [illegible] y otros frutos, que se solian llevar antes a Potosi de partes distantes a ciento, a ducientas y mas leguas, aora se dan tan copiosamente en los valles de su contorno, que dellos se proveen de vituallas

abundantemente aquellos minos.

Y lo que es de mas consideracion que los Indios de las dichas provincias con el frequente trato, y comunicacion de los españoles estan mas cultivados en policia humana, e instruidos, y aprovechados en las cosas de la religion christiana, que los de otras partes, donde no ay tanta frequencia de españoles, y por el contrario ... descubierto en este nuevo mundo otras muchas provincias de mas blando, y apacible temple, y de mas fertil, y abundante suelo que aca la mas del Peru, por no aver se hallado en ellas minas de oro, y plata, no las han poblado españoles, ni les ha amanecido a sus habitadores la luz del santo evangelio, como vemos en las provincias tan estendidas de la florida, y en otras muchas mas cercanas a este reyno del Peru.

Cap. 35 como se hace el descubrimiento de minas.

Respecto de aver en estos Indios tanta copia de minerales, como queda dicho, y ocuparse en su labor y beneficio gran parte de la gente que las habita, ay en cada provincia establecidas leyes, y ordenanças, que son obligados a guardar los mineros, y por donde se deciden los pleytos, y diferencias que se levantan en los asientos, y reales de minas acerca desta materia. y conforme a ellas en este reyno del Peru es licito el descubrir minas a todos los moradores del, asi naturales, como estrangeros: a los quales como pueden

el quinto al Rey, y os quede por suya la mina que descubriere; si
bien se guardan oy ordenanzas generales en todas las minas de
plata y oro; porque la otra que se toma para si su Magestad,
que va por delante del descubridor, y se la dan los vecinos
que le sacan; como son cobre, estaño, y plomo; y no se hace
baja en orden, y guardan orden mucho, y pagan quinto.
Pueden los descubridores minas en qualquiera heredad y
tierras agenas, satisfaciendo antes primero el daño que el
señor de la heredad recibiere por razon del descubrimi
ento; y requiere el descubridor hace dar fianzas de que
pagara el tal daño, antes de dar las catas; y en descubri
endo una mina nueva hace manifestacion della el descubri
dor, y de sus metales, y queda con treinta dias de termino
para hacer el registro en forma, el qual hace ante el alcal
de de minas, si lo ay, y sino ante la Justicia ordinaria, mos
trando el metal y plata sacada del con juramento que la
plata es de aquel propio metal de la veta que descubrio. si
la mina esta en cerro nuevo, en que antes no se labrauan
otras minas, se le da al descubridor una mina de ochenta
varas, y tras ella se toma otra de sesenta para el Rey, y al
descubridor se le señala otra de sesenta donde se acaba la del
Rey, que llaman salteada. Pero si la mina no esta en
cerro nuevo, se le da al descubridor una mina de sesenta
varas, y si es tapada del tiempo de los reyes Incas, se la da
de ochenta. A cada mina se le dan sus quadras, que es el an
cho que le pertenece, para que todas las vetas y minerales,

que cayeren dentro de aquel espacio ha de ser del dueño de la mi-
na; aunque [illegible] de [illegible]. A la
[illegible] de ochenta varas se le dan veynte de quatro;
[illegible] se le dan quince varas [illegible]
[illegible] principal [illegible] las quadras, se registran por
minas [illegible]
[illegible]
[illegible] que piden [illegible]
la mina [illegible] de la misma veta.

De la riqueza de algunas minas de plata tan ricas que
se han descubierto [illegible] por varas parte de su mi-
na [illegible] hallandome en Oruro el año de mil
y seiscientos y diez y siete, venderse a mil, y a dos mil
pesos la vara de mina, y acabar uno de descubrir una
mina, y venderla luego en cinquenta mil pesos de con-
tado. Dentro de sesenta dias desde que se mide, y seña-
la la mina, queda obligado el señor della a dar un pozo
de quatro estados, so pena que se dara por despoblada a qui-
en la pidiere. Iten en dexando de labrar una [illegible]
mina, se da tambien por despoblada a quien la pide.

Cap. 36 del oro

El oro ha tenido siempre el primado entre todos los meta-
les, cuya resplandeciente vista [illegible]
y aficionado los hombres, que casi no se ha hallado na-
cion en el mundo tan inculta y barbara, que no le esti-
ma [illegible]. Criase copiosamente en todas las

tos Indios, cuyos naturales lo labrauan, y se seruian del en
varios usos, aunque no en tantos como nosotros. Tenian los
caciques, y nobles del Peru muchas piecas de oro, de
las quales poseen algunas sus decendientes, y las mas
han venido a poder de españoles. hauian idolos, y fi-
guras de oro, con que adornauan sus templos, y sepulturas;
y atauiauan sus personas, y diuersas maneras de vasi-
jas para beber, y comer en ellas: las quales aunque no
eran tan pulidas como las que labran nuestros plate-
ros, eran mas ricas que ellas, por lleuar tanto
oro, que la cantidad de la materia excedia el valor
que le suele dar el primor del arte. Algunas destas
piecas antiguas que yo he visto son unos pequeños pla-
tillos, y escudillas de oro macico con tanto canto como las
que se suelen hacer de barro. No es de igual fineca todo
el oro que se saca en esta tierra, uno es muy baxo, y otro muy
subido de ley: hallase desde diez a doce quilates, que suele
ser lo mas baxo, hasta de veyntiquatro, que es lo sumo a que
llega la naturaleza del oro puro, y acendrado sin alguna
mescla de escoria. y entre estos dos extremos es lo mas ordi-
nario desde diez y seis hasta veyntidos quilates y medio,
y este ultimo se llama buen oro de ley.

Madre del oro llaman los mineros al metal con que
sale mesclado, que comunmente es ~~[illegible]~~ cobre, o pla-
ta. el que nace sobre cobre es mas subido de quilates,
de color mas encendido; y el que tiene mescla de plata

es mas claro, y de menos ley, pero tiene una ventaja llevado a España, que no tiene el otro, porque alla los plateros, y alquimistas apartan, y aprovechan la plata, que es liga, subiendo el oro de quilates: lo qual tambien hacen en Mexico, y estando yo alli murio uno que tenia este oficio, y esta ganancia tienen lo que empican el oro aca, porque no ay otros que los quilates que tiene. y su mo un castellano de oro baxo tiene tanto peso como el de oro acendrado, todo aquello que va a decir de los quilates que tiene hasta los veynte de la ley de plata, como si el oro es de treze quilates, vienen tener de plata todo lo demas que pesa hasta los veyntiquatro quilates, si bien al quilatarlo, no lo apuran, ni saben mas que hasta veyntidos quilates y medio, que manda la ley dejar lo de liga lo que va a decir hasta veyntiquatro, aquello es el oro puro, y acendrado.

De dos maneras se halla el oro, uno puro, y perfecto, que no tiene necesidad de fundirse, ni beneficiarse con fuego, ni con azogue, y otro en vetas como la plata, arraygado, e incorporado en piedra del primero ay dos diferencias, uno muy menudo como limaduras de metal, o como menuda arena, que llaman oro en polvo, y oro volador: y otro en pedacos, o granos, que llaman pepitas, las quales son de diferente figura, y tamaño, porque unas son de forma redonda, y agranujada, otras de si

para chata, y enrrisar, y otras semejantes a las hojillas
que saltan del hierro quando lo majan caldeado, o como
raspaduras. hallanse de otras pepitas de de tan pequeñas
como semilla de nabo, y lentejas de diferente grandeza
y peso hasta de muchas libras. en el reyno de Chile se hallo
un grano tan grande, que tenia de valor mil y quinientos
pesos de oro, el qual truxo de aquel reyno a esta ciudad de li
ma el licenciado Hernando de Santillan oydor, que
el año de mil y quinientos y setenta y quatro vinien
do de España por obispo de los Charcas murio en esta
ciudad de Lima. Pero mucho mayor fue otro que
se hallo en la isla Española en el tiempo que la gover
naua el comendador francisco de Bobadilla, el qual
despues de fundido, y apurado pesaba tres mil y trecientos
castellanos. Nace comunmente el oro en polvo, y en
pepitas en tierras calientes, y humedas; dado que tam
bien se halla en partes templadas, y frias; como es por
el reyno de Chile, que por tener la misma altura polar
que España es del mismo tempero: y en las sierras fri
as, y paramos esteriles deste reyno del Peru. Mas por
el contrario el oro en piedra se cria de ordinario en
las tierras frias, en vetas seguidas entre peñas, que
llaman la caxa de la mina. Hallanse tambien bol
sas sueltas deste metal, el qual se beneficia con azogue

como la plata; y es mui costoso, y trabajoso su beneficio, por ser las piedras en que nace mui duras: y así el metal de oro que se labra en Caravaya es de estas minas.

El oro que se saca puro se cria en cerros, y laderas de tierra, sepultado en ella, y no como algunos piensan en vetas pegado a peñas, de donde quieren decir que se arranca atrayido de los rayos del sol: lo cual porque si así fuera, doquiera que se halla este oro debajo de tierra ahondando mas se acaba de dar con la veta; y no pasa así, porque en la provincia de Carabaya dioces del cuzco se cria entre la tierra de unos cerros, cuyo fundamento desde diez hasta cinquenta estados de profundidad, es peña viva, en la qual no se hallan vetas de oro, ni rastro dellas: y lo otro porque el oro de minas nunca se halla en ellas puro en granos, pedazos, o pepitas, sino penetrado, e incorporado en las piedras, sin que se puedan sacar dellas sino despues de molidas, y hechas harina mezclandolo al metal así molido el azogue; que abrazandose con el oro lo aparta de la escoria. Lo que se tiene por cierto es que todo el oro que se halla en los rios, se deriva de los cerros, y laderas, en que nace, de donde viniendo las lluvias con el raudal, e ímpetu de la corriente lo arrebatan, y envueltos de la tierra, y arena, lo llevan a lo bajo; a cuya causa se suele hallar en gran cantidad en los arroyos que bajan de las tierras, y mayor

ormente en las heridas que abren de los montes hacen los
torrentes, lo qual es tan ordinario que en todas las tier
ras los mayores rios llevan oro, [illegible]
los mismos rios. Tengo el oro [illegible]
es lo mas menudo, porque nunca se saca de los rios [illegible]
gruesos granos, y pepitas, como de los [illegible]
suelen llamar a la tierra en que se halla [illegible]
tan menudo que apenas se puede coger. Demas de esto ay mu
cho que ay llamado volador, por ser tan sutil, que corre
el agua donde se laua [illegible] sin hacer asiento donde se pueda
ser cogido: por donde no se saca todo lo que llevan los rios,
sino lo de mas cuerpo:

Las minas del oro puro en polvo, y pepitas se llaman lava
deros porque lo sacan lavando la tierra en que esta revuelto,
sin hacelle otro beneficio mas que apartallo della. Es
te se hace de dos maneras; la mas ordinaria, y que se usa en
todas las Indias, es que en unos medianos lebrillos, o bar
reños de madera, que aca llaman bateas, y son sin suelo
llano, sino puntiagudo, echan la tierra que tiene oro, la
qual lavan muchas veces, dando vueltas al rededor con
las bateas, derramando un agua, y echando otra, hasta
que yendose toda la tierra con el agua, el oro como mas
pesado se asienta en el suelo de las bateas. Porque lavan
el oro desta manera ordinariamente negros esclavos de
los señores de minas, si bien algunas [illegible] lo suelen lavar
Indios: saca cada dia de cinco a dos pesos de oro cada persona,

mas, ó menos, conforme la tierra es mas, ó menos rica.
El otro modo de lavar el oro es con acequias, y solamente
se usa en la provincia de Carauaya en el Peru, del qual
tratare en la descripcion de aquella provincia en la segun
da parte desta historia. De solos estos dos modos sacavan
el oro los Indios antiguamente, que nunca supieron bene
ficiar las minas, en que se halla en piedra. Tienen gran
cuidado los que asisten a la labor del oro en los lava
deros de mirar a las manos a los peones, porque tienen tan
ta sutileza en hurtarlo, que en un abrir, y cerrar de ojos en
topando la pepita de buen tamaño, se la tragan como si fuera
pildora, y la guardan en el estomago hasta su tiempo. La
mayor cantidad que se saca de oro en toda la America
es de lavaderos, gastase casi todo aca en varios usos,
y en los doblones que se acuñan en el nuevo reyno de Grana
da: vendese por fundir, y quintar como qualquiera merca
deria; que por mas rigor que pone el govierno en que prime
ro se funda, y quinte, no puede salir tan del todo en todo lo que
assi lo compran en sabiendo la parte de donde salio, luego saben
los quilates que tiene porque es muy cierto ser todo lo que se
saca de unos mismos lavaderos de igual fineza; y en el
color, y forma que tiene conocen los plateros deste reyno
de el Peru de donde es cada suerte de oro, y la ley que tiene.
Todo el oro en polvo, y en pepitas se funde para ensayar
lo; hacen se dello tejos, barretones, o barras, en las
quales ponen los ensayadores los quilates que tiene,

y pagados los quintos al Rey, le echan los oficiales Reales el cuño, y marca, sin la qual no se puede sacar ningun oro de las Indias, so pena de ser perdido. el oro que se saca en el Peru es la provincia de Carabaya es el mas celebrado, y al que los plateros mas gustan de labrar. Tambien tienen fama el de Chile, y el de Beragua; en el nuevo reyno de Granada, y en las provincias de Quito, y Popayan se saca en gran cantidad; mas no es de tan subidos quilates, como el de Carauaya. en otras muchas tierras ay copia de minas, y lavaderos de oro, y no se saca por falta de gente. los Indios del Peru llaman al oro, Cori, los Quichuas; y Choque los Aymaraes.

cap. 37 de la Plata

Aunque es el oro tan excelente, y precioso que por cantidad del excede en valor a mucha materia de plata, todavia la mayor riqueza que se saca en estas Indias al presente, consiste principalmente en la plata; por ser muchas mas, e incomparablemente mas abundantes las minas de plata que las de oro: porque no se saca cada año deste metal con toda la riqueza que del procede la decima parte de valor que resulta de la plata: porque esta pasa de doce millones de pesos, y quando mucho sera cada un millon de oro poco mas o menos en toda la America. Tuvieron los Indios conocimiento, y uso de

la plata, principalmente los Peruanos, entre los quales era tan comun, que nobles, y plebeyos tenian muchas piecas, vasijas, y joyas de plata. Dauanle entre los demas metales el lugar que por su nobleza le compete, anteponiendola a todos los demas despues del oro.

Criase de ordinario en tierras asperas, y esteriles, en paramos, y puños de riguroso frio, en cerros, lomas, y sierras neuadas, de peñascos, riscos, y breñas, y algunas tambien en collados pequeños, y tierra llana. Pero estimanse mas las minas de cerros y lugares altos que las de los baxos, por estar mas lexos de dar en agua. Son de ordinario todos los cerros de minerales raros, y pelados sin arboleda, no del todo de tierra, ni de peña viua, sino parte de tierra, y parte de piedra, de color roxo, pardo, o blanquecino: y a los que tienen alguno destos colores llamanlos mineros cerros de buen pançio, porque no se dexan de hallar en ellos algunas minas. Todas las sierras frias, y cordilleras altas del Peru estan empedradas de plata, porque apenas ay en ellas cerro, que en poca, o mucha cantidad no la tenga. De suerte que desde aqui a que el mundo se acabe no les faltaran a sus habitadores minas que labrar. Descubrense cada dia, y labranse tantas, que con auer sido tan grande esta opinion en el mundo de la extraordinaria riqueza del Peru luego que fue descubierto, no era la plata que se sacaua entonces la quarta parte de la que oy se saca.

Pasa en la plata al contrario que en el oro, porque la mayor parte que se saca de oro es puro, perfecto, y acendrado, como diximos

en el capitulo precedente; mas la plata es tan rara la que se halla pura, y limpia, que no se hace caudal della respeto de la mucha 187 que se saca de piedras: con todo eso se suele hallar alguna limpia, y acendrada, que no tiene necessidad de beneficiarse, la qual se llama plata machacada: y no ha menester para apartarla la tierra, y escoria, con que esta mezclada, mas que sacudirla dandole algunos golpes con un martillo: que assi unas veces como escarcha; otras revuelta a una piedra como un delgado hilo de plata fina, que le da muchas vueltas, como si se hubiera devanado en ella, pasandola por muchas partes. Asimismo se hallan en piedras puntas grandes, y pequeñas de plata perfecta, y pura encaxadas, y atravesadas en las mismas piedras: otros pedaços de plata se hallan de la grandeza de una mano en ~~fo~~ forma de plumages; y otros que no parecen sino un panal, quando le han sacado la miel, y a este talle con otras muchas figuras, de que yo he visto muchas. esta plata machacada no se halla en vetas fixas, sino en pedaços sueltos entre la tierra, y metal baxo de las minas.

La plata que nace en minerales incorporada en piedras, si bien es toda una, y apurandola, y refinandola se le viene a dar toda la ley; es cosa de maravilla ver quan diferentes son los minerales en que se cria. Porque unos son negros, otros amarillos, pardos, de color castaño, rubios, y de otros colores: unos durissimos, y por estremo empedernidos; y otros blandos, tiernos, y muy frangibles: unos lamosos, sucios, y pegajosos; y otros por el contrario limpios, secos, y enjutos. unos metales ay terrosos, otros plomizos, otros margajitosos; y otros tienen mezcla

cla de oro, cobre, estaño, plomo, caparrosa: y en suma
casi no se halla ninguno que no tenga varias mixturas.
de todos unos son prosperos, y ricos; y otros baxos, y pobres:
unos tienen la plata ingerta en las rimulas, o resquicios a ma-
nera de hojitas, y delgadas laminas: otros en unas pintas,
y manchas como azeradas; y los mas tan sustanciada
en si, y penetrada, que quien no sabe deste genero no hara
caso dellos, sino que los tendra por piedras comunes: mas
los versados en minas en viendolos, conocen la riqueza
que en ellos se encierra, y a todos tienen puestos sus nom-
bres, por los quales se sabe ya la calidad de cada metal.

Las minas, y vetas, de que se sacan estos metales, son tam-
bien muy diferentes entre si; corren a diversos rumbos;
unas Norte Sur; otras de Oriente a Poniente: unas
son tan largas que cortan todo un cerro de parte a parte,
y aun suelen correr toda una larga sierra; otras se acaban
presto: unas decienden derechas al profundo; otras in-
clinadas al soslayo; y algunas corren siempre someras
sobre la haz de la tierra. unas minas son de metales su-
eltos, y otras de vetas fixas: las de metales sueltos no
van encaxadas entre peñas; sino que en los cerros, y sie-
rras, donde se hallan, cavando en ellas dan a trechos en
metales baxos, y a trechos en algunos muy ricos: de ma-
nera que ay en ellas dos extremos, que los metales baxos
son comunmente tan pobres, que no se pueden bene-

ficiar; y los ricos, lo son con extremo: y si se trae labor en esta
suerte de minas, es sobre por los bolsos que se topa de metal
rico: las quales son en dos maneras, unas veces estan mas
estendidas, y grandes, pero delgadas, y de poco grueso,
a las quales llaman mantos: y otras son piedras sueltas
grandes, y pequeñas, y algunas de muchos quintales de
peso, que llaman bolsas. de los unos, y otros metales se
suelen hallar en la superficie de la tierra de unos pocales,
y a estos llaman quemazones; y otros (que es lo mas comun)
en los senos della. Pero destas minas de metales sueltos
no se hace mucho caso por la incertidumbre que ay en ellas.

Las minas de metales continuados, y seguidos estan si-
empre entre dos peñas, que llaman la caja de la mina,
entre las quales corren largo trecho, y se llaman vetas fi-
jas, porque son permanecientes, y de dura. Unas son
mas anchas que otras, y una misma veta por partes se
ensancha mucho, y por partes se estrecha, y viene a adel-
gazarse como el filo de un cuchillo. de las mas anchas vetas
que se han hallado en este reyno es la llamada pie de gallo
en el asiento de Oruro, la qual tiene seis varas de ancho.
Aunque el metal destas minas seguidas suele ser muy va-
rio entre si, porque a trechos se halla uno mas rico que otro, con
todo eso no es en tanta desigualdad como el de las minas
no fijas. comunmente el metal del lado a que se in-
clina la veta suele ser mas rico que el del otro lado: y dado

que el metal es piedra, y en partes tan dura, y mas que la peña de la caja, y se diferencia tanto della en el color, y otras propiedades, que qualquier minero la sabe distinguir. donde quiera que se descubren vetas fijas, es cosa cierta aver junto a ellas otras, porque nacen unas de otras, como ramos de un arbol: y acaece no pocas veces encontrarse dos vetas en gran profundidad, las quales en la superficie estavan muy apartadas, y embeberse la una en la otra, o cruzarse, y proseguir cada una por su rumbo, lo qual suele causar a los mineros hartos pleytos. Algunas vetas salen sobre la tierra, levantando un farellon, o cresta de mu- mu grueso, y de tan buen metal, como el que tienen en lo hondo. Otras estan cubiertas un estado, mas y menos, que llaman encapadas. Unas tienen toda la riqueza en la superficie de la tierra, y en ahondando se pierden, o bajan mucho de ley, y a estas llaman minas de cabeça: otras (y son las de mas dura) dan el metal rico a los treynta, y quarenta estados de hondo, aunque en la superficie sean pobres.

Las minas que corren someras por la sobrehaz de la tierra, se suelen labrar a tajo abierto, haciendo una zanja del anchor dellas; si bien estas son muy pocas en comparacion de las que bajan hasta el abismo, que son las mas dificultosas de labrar; porque como se va en seguimiento de los metales, se va rompiendo, y barrenando la tierra

hasta su centro con no mas concavidad, y anchura de la que lleva la veta; y si es tan angosta que no cabe una persona por el hueco que deja para poder trabajar, se rompe parte parte de las cajas. A la piedra que cortan de las cajas llaman ciques, que comunmente no tiene ninguna plata. Van dejando en las minas a trechos sus puentes para que no se caygan las paredes, y son estas puentes pedaços de la misma veta que dejan por romper, para que estriven en ellos las cajas; o si sacan todo el metal vaciando la mina, hacen relejes, que son paredes de piedra seca de una caja a otra para reparar en que estriven las paredes de la mina. Las herramientas con que rompen, y sacan los metales son barretas de hierro de a treynta y a quarenta libras de peso, calçadas de acero; usan tambien de unos escoplos, o clavos largos de a tercia poco mas o menos, calçados tambien de acero, que llaman famulias, con los quales, y un martillo arrancan el metal que queda pegado a las cajas, que llaman respaldos; y labran las chimeneas. Quando se topa metal tan duro que no pueden romper las barretas, usan de cuños, y comba, o almadena. Quando la veta se va labrando derecha a plomo hacia abajo, se dize labor a pozo; y si se labra a nivel, que es en frente de la persona, se llama labor de fronton; y chimenea a la que va derecha hacia arriba; y a la que va al soslayo, como herido de molino, llaman labor a chiflon. La mas difi

ubtosa de todas estas labores, es la de chimenea, porque se va labrando perpendicularmente, y armando andamios o [redacted]barbacoas, donde se suben los barreteros para trabajar. En las cerras principales de muchos vetas cavan socabones, que van [redacted] atravesando las vetas, y por ellos se entra a trabajar a las minas, y se sacan afuera los metales, de los quales lleva cierta cantidad el dueño del socabon, quando entran por el a trabajar a minas agenas. Son estos socabones unos barrenos que hacen a los cerros a nivel, o a frontera, a modo de callejuelas de peña mas de un estado de alto, y dos varas de ancho: hacense cavando en peña viva, y entran por las entrañas de un cerro docientos pasos y mas, y es menester quando son muy largos hacelles lumbreras, porque sin las tener se apagan dentro las candelas, y falta a los hombres la respiracion. Suele costar el hacer un socabon de los mas largos, quando se abre en peña, de veynte a treynta mil pesos: y aun esto acontece despues que un minero ha hecho todo el gasto, no serle de provecho. En estos socabones, y en las minas hondas no se sienten las tempestades del cielo de truenos, y rayos: por lo qual se suelen los mineros acoger a ellos como a guarida segura en semejantes tormentas. Quando las minas son hondas, y decienden a pique, se vaja a ellas por unas escaleras hechas de sogas de cuero

medio con los travesaños, y escalones de palo; tiene cada
escalera tres sogas, dos a los lados, y una por en medio:
son tan anchas que pueden baxar, y subir dos, o tres per
sonas juntas. Llamanse estas escaleras crisnejas, y a los
escalones, cabllapos; ay escalera dellas de cinco o de seis
estados de largo.

Estan los cerros de minas agugerados, y llenos de horados,
como cavernas, y moradas de fieras, que baxan al profun
do del abismo, de veinte, doscientos, y mas estados de
hondo: adonde los que trabajan cortando, y sacando
los metales, no saben quando es de dia, ni de noche, alum
brandose con velas de sebo; nunca cesan en su labor, remu
dandose unos, y otros, para que los unos reposen mien
tras trabajan los otros. Pasan increible trabajo, ya por
que de mas de carecer del ayre puro, y fresco que baña
la superficie de la tierra, sino de uno ahogado, y
espeso con el humo de las candelas, y diversos vapores que
exhalan los minerales, que suelen ser dañosos, y pestilen
ciales, por proceder algunos de piedra azufre, y caparrosa:
es mui grande la fatiga de estar rompiendo peñas con
barretas de hierro tan pesadas, y de subir a cuestas los meta
les tan largo trecho por escaleras tan peligrosas; que
en asirse, y agarrarse en ellas un hombre bacio tiene harto
que hacer, quanto mas con dos o tres arrobas de peso en las
espaldas, y una candela en la mano para alumbrar

se iva trabando el cuerpo como culebra en pasos que suele aver mui estrechos y lo que por mayor passa es el acaecer hundirse, y derrumbarse la parte de esta la mina, y dejar a sepultados en tanta profundidad a los pobres Indios que dentro trabajavan, quedando los peones desta labor, como no pocas veces sucede. Pues que si en su mayor hondura acierta a dar la mina en agua, este es trabajo tan insuperable, que no se puede llevar adelante, y por esta causa se dejan de labrar en este reyno, y en la nueva españa muchas, y mui ricas minas.

Sacados a fuera los metales, los ponen en unos corrales, que hacen a la boca de la mina, a modo de trojes, que llaman canchas: y alli a la luz del sol los van quebrando con un martillo, y escogiendo, y apartando los que son de ley de los caques, y piedras inutiles. Todo este trabajo cuesta el desenterrar, y sacar de los profundos senos de la tierra los metales toscos, y piedras brutas, en que se halla el tesoro tan preciado de la plata: sin el que cuesta hasta sacarla en limpio, y acendrarla; que no son pocos los tormentos, y transmutaciones que le hacen padecer los hombres hasta darle su forma.

cap. 38 Del beneficio de la plata por fundicion.

Desde las minas se llevan estos metales en recuas de llamas,

(son los que llamamos carneros de la tierra) al lugar donde
se les ha de beneficiar, y benefícianse unos con azogue, y
otros por fundición. El beneficio con fuego es de dos mane
ras; la una en guayras, y la otra en hornos de reverberación.
Fúndense solamente los metales muy ricos, por ser de suyo
plomizos, y si no, con alguna liga que les haga derretir,
y correr. Ay metales dellos tan prósperos, y ricos, que acu
den a cinquenta pesos, a ciento, y a doscientos por quintal.
Para derretirlos los ponen en los collados, y laderas, don
de con más fuerça soplan los vientos, en unos braseros
grandes de barro, que llaman guayras, con carbón encen
dido, y el metal dentro; y como se va derritiendo, va consu
miendo el fuego la escoria, y purificando la plata. Toda la
que sacaron los Indios del Perú antiguamente era por este
modo de fundición, porque no supieron otro beneficio; y este
tampoco aprovechavan sino los metales muy ricos. Y por muchos
años no usaron los españoles otro beneficio en este reyno, has
ta que siendo Virrey don Francisco de Toledo se dio con el de
azogue.

La fundición de reverberación se hace echando los meta
les en unos hornos de hechura de los de cocer pan, salvo que
la boca por donde se les da fuego está a poco más de un codo alto
del suelo del horno, y hecho en ella un pequeño hornillo abo
vedado, donde se echa la leña, y se da fuego, cuya llama en
trando por la boca del horno adentro, baña todo su techo, y bo
veda; con cuyo calor se derriten los metales que están en el

suelo debaxo de la llama. en frente desta boca tiene el horno otra mui pequeña, de la qual comienca la chimenea, que sube algo mas alta que el horno por donde sale el humo; fuera destas dos bocas lo demas esta cerrado por todas partes, mi[...] [...] de su suelo sino es mui fuerte lo deshazata con su peso el metal enderritiendolo, y se sume por el; a cuya causa lo hacen de una mezcla de huesos quemados y molidos, carbon, y arena. la qual aprietan, y apisonan con macos de hierro, y para cada hornada, o fundicion de metal, se le hace nuevo suelo.

[...] echan los metales en este horno asi como los sacan de la mina sin molerlos, que son piedras, y guijarros como uno, y dos puños, mayores y menores, y suelen se echar en cada hornada cinquenta quintales. daseles fuego sin cesar por quarenta horas poco mas o menos. la leña que se quema es menuda de rama, que levanta grande llama. con la fuerza del fuego se deshacen, y derriten las piedras de metal de manera que se convierten en un licor de color de fuego, tan fluido, y corvoso como quando la miel esta mui purificada para hazer açucar; levanta espuma del modo que qualquier genero de licor quando hierve, tiene un modo de ruedo poco mas o menos. quando ya esta del todo derretida esta masa, se apartan los metales unos de otros, tomando cada qual el lugar que pide su naturaleza; de forma que la plata, y plomo mezclados se van abaxo, y sobre ellos

sube el estaño, y cobre, y encima de todos nadan los menos
pesados con las demas mesclas que tienen los metales, como
son caparrosa, açufre, y otros varias mixturas, que se crian
incorporadas con los mismos metales.

Quando estan ya bien derretidos de modo que meneán
dolos, y rebolviendolos con una gruesa vara de hierro no
se topa piedra por deshacer, abren por un lado del horno a
parejo de la superficie de los metales una pequeña boca,
por la qual sale, y corre por buen trecho despues de cayda
en tierra el metal de encima, en que no ay sustancia
de plata, sino que todo es escoria, y mescla de varios
metales: y van rasgando hacia abajo esta boca, o resquicio
hasta que echan de ver los beneficiadores que ha salido
ya toda la escoria. en que tienen tan grande conocimien
to, que una gota de plata que que asome a salir a vueltas
de la escoria, la conocen, y detienen. esta escoria que
sube encima del metal derretido es correosa, y negra
algo tirante a azul, la qual elandose, que es en mui
breve tiempo, queda tan vedriosa, que facilmente se que
ebra, pesada, y reluciente. Apartada desta suerte la es
coria, sacan el metal de plata, que todavia queda mes
clado con plomo, y otras mixturas. y sacanlo de la misma
manera que la escoria, abriendo la boca del horno has
ta el suelo del, por donde corre derretido, y cae en tier
ra. despues que se ha elado queda de color de plomo, y

llaman los mineros a este metal de la primera calda crudio. del qual crudio sale desde seis hasta diez quintales de los cinquenta que se echaron en el horno, y lo demas se fue en humo, y escoria.

en la segunda calda, y fundicion cargan el horno con otros cinquenta quintales de metal crudio; que son cinco o seis hornadas de la primera. y fundese esta segunda hornada de la misma suerte que la primera, sino que no se le da fuego mas que treynta horas poco mas o menos. despues de bien derretido, se le saca la escoria como la primera vez; la qual es del mismo color, y qualidades que la primera, salvo que esta se asemeja algo en el color al estaño. A esta segunda fundicion llaman, adulcear el metal crudio. della se saca una plancha compuesta de plomo, y plata con muy poca mezcla, y escoria. la qual quanto menos tiene de plomo, tanto mas tiene de plata, y al contrario. Para apartar luego la plata del plomo, y acabarlo de purificar, se le da tercera calda, o fundicion por espacio de doce horas poco mas o menos, conforme lo pide el metal. el qual se funde esta tercera, y ultima vez en un horno algo menor que el primero, y de la misma forma: y quando esta ya bien derretido todo, se le abre al horno un pequeño resquicio, y boca; por donde corre

la escoria, y para que salga toda, y la plata quede limpia y acendrada, por el otro lado del horno enfrente del abocado por donde sale la escoria soplan con unos fuelles, y con aquel viento van echando fuera el plomo, que mezclado con alguna escoria anda como espuma nadando sobre la plata; al modo que quando bebemos solemos apartar con un soplo la espuma del vino. A la escoria que sale desta tercera fundicion llaman greda, la qual tiene de tres partes las dos de plomo, que despues con poco beneficio lo afinan, y purifican. sacada esta greda queda en el suelo del horno la plata limpia, y acendrada de toda ley.

Con este beneficio de escorificacion dan la plata que tienen todo genero de metales ricos, y pobres, blandos, y duros sin que se pierda un tomin. solo para que con facilidad se derritan, y corran, se tiene cuidado de mezclar con los metales secos el soroche, que es metal plomizo: el qual aunque suele ser pobre, y de poca ley, todavia sirve de a vueltas de los demas para que los haga correr. la cantidad de plata que se saca con este beneficio es desigual, segun son ricos o pobres los metales que se funden. De un lechor nada de fundicion que yo vi sacar en Oruro el año de mil y seiscientos y doce y ocho, en que entraron cinquenta nadas de primera caida y fundicion, que echando a cada una cinquenta quintales, venian a ser dozientos y cinquenta de metal bruto, se sacaron trecientos marcos

de plata pura. eran los metales de que se saca esta plata Zoroche, y negrillo; este era mui rico, pero mui seco, como lo son todos los negrillos. y el zoroche era tan pobre que beneficiado por si, no acudia a mas que a pesos por quintal. echose en la fundicion que digo la quinta parte de metal negrillo; y las quatro de zoroche. Aunque no es de tanto ruido, y trabajo este beneficio de fundicion como el de azogue, a causa de no ser necesario moler los metales, y lavar por ellos con el azogue: con todo esto tiene su costa, y la ganancia no mui crecida; por ser necesario hacer casi de nuevo los hornos para cada fundicion, y consumirse tanta leña, que me certifico en Oruro un beneficiador que gastaua cada año seis mil pesos de leña; y que lo que sacaua de ganancia eran cien pesos horros cada semana.

Cap. 37. Del beneficio con azogue.

El beneficio de azogue es de mucha mas riqueza que el de fundicion, porque es mas copioso, y general; y se saca con el toda la plata de los metales por vasos, y pobres que sean. quando el metal acude de dos onças para arriba por quintal, se puede beneficiar con ganancia; y de aqui para abajo es con mui poca, o ninguna, particularmente en los asientos de minas que no tienen Indios de cedula, y repartimiento; o de mita como llaman en el Peru. con razonable ganancia es a quatro onças. y los que acuden

De aqui para arriba son tenidos por metales ricos, y tanto mas lo son quanto mas acuden. residiendo yo en Oruro el año de mil y seiscientos y dies y ocho se beneficiauan muchos metales de a ocho onças por quintal; y algunos se sacauan tan ricos, que acudian a treynta marcos por quintal: estos se sacauan en poca cantidad de unas vetillas muy angostas. La mayor riqueça que se ha sacado en las dichas minas de Oruro ha sido la mitad de plata, de suerte que de un quintal de metal ha sucedido sacarse cien marcos de plata pura, y limpia. Otras veces se han hallado metales, que han dado la tercera, y la quarta parte de plata: y mas ordinarios se suelen topar de a dos, a tres, y quatro marcos. Pero los mas comunes son de a quatro onças por quintal poco mas o menos.

Para que el açogue abrace, y aparte la plata de la escoria, se muelen primero los metales en unos ingenios, o molinos de agua a modo de batanes desta manera. el agua de un ingenio es en mas cantidad que la que requiere una piedra de moler pan: danle de herido de treynta a quarenta pies, y asi embiste con gran furia en la rueda, que es tal qual como la del batan, y es tan grande que tiene de diametro veynte y dos pies, si es de una cabeça, y veyntiseis, si es de dos cabeças; y por eje una muy gruesa viga llamase ingenio de una cabeça, quando el eje dello

rueda por solo un lado leuanta una danca de maços, ~~yrueda~~ y de dos cabeças, quando muele por ambos lados, leuantando por cadauno su danca de maços. el numero de maços de cada cabeca es desde seis hasta diez. son estos maços de madera mui dura, y pesada, labrados quadrados de dos palmos de ruedo, y largos de nueve a diez pies. Tiene cadauno al cabo su almadaneta de hierro con que muele el metal de seis a ocho arrobas de peso, y el maço pesara otras quatro o cinco, con que viene a tener cada maço diez, o doce arrobas de peso. estan estos maços puestos en hilera, juntos, y leuantados derechos: y dan el golpe sobre una grande viga, que llaman mortero, la qual esta cubierta de gruesas planchas de hierro, que llaman tejos. leuanta el ege de la rueda estos maços, unos tras otros con gran compas tres o quatro palmos en alto, y al caer dan terrible golpe sobre el metal. A cada lado del mortero estan dos o tres Indios, que no cesan de yr echando metal en el mortero mientras los maços suben, y aunque son algunos destos metales piedras tan duros como recios pedernales, con el golpe tan pesado de los maços se desmenuzan, y muelen como harina. Vn ingenio de una cabeca muele en un dia natural de ciento y cinquenta a docientos quintales de metal; y doblado si el ingenio es de dos cabecas.

Molido el metal lo ciernen en unos cedaços de hilo

de hierro, o de alambre mui delgado, por donde sale tan sutil
y delgado el polvo, como harina de trigo cernida con cedaço
mui cerrado. ciernen dos o tres cedaços todo el metal que mue
le un ingenio de una cabeça; estan puestos junto al morte
ro, y cada uno mueve, y trae una persona; las granças, o afre
cho que no cuela por el cedaço, tornan a moler segunda vez.
encima de cada cedaço esta una tolva como de molino
de trigo, de la qual va cayendo el metal molido. es tan
to el polvo que sale del mortero, y cedaços, que los que
alli trabajan traen tapadas las narices con algodon, o la
na, y puestas en las bocas unas bolsillas largas de cuero,
para no tragar con el resuello aquel polvo, que por ser de
varios metales es mui dañoso. Al principio que se des
cubrio el beneficio de la plata por azogue se hicieron al
gunos ingenios pequeños, que molian con mulas, y cavallos
como atahonas: mas ya todos son de agua en este reyno del
Peru. los que estan en riberas de rios muelen siempre
con el agua dellos; y donde no ay rios hacen grandes represas
de agua llovediça con sus compuertas, que abren, y cie
rran quando conviene.

Cuesta hacer un ingenio de una cabeça doce mil pesos:
y si es de dos cabeças, de quince a veynte mil. y ha menes
ter un ingenio para andar bien aviado un mayordomo,
un beneficiador de metales, un carpintero, y hasta cinquen
ta Indios, si es de una cabeça; y ciento, si es de dos cabeças.

quando el señor del ingenio muele metales agenos tiene de gasto en cada un año de treynta a quarenta mil pesos en ingenio de una cabeça; y si es de dos, sesenta mil. Pero si muele metales propios, juntando el gasto que se hace en la labor de las minas con el del ingenio, viene a ser doblado. si los metales son no mui pobres, sino de mediana ley, ahorra el dueño de un ingenio de dos cabeças de veynte a treynta mil pesos al año: y la mitad si el ingenio es de una cabeça. En cada ingenio ay mui gran casa con muchas piecas, y aposentos, asi para oficinas, como para vivienda de los que en el trabajan, por lo qual parece cada ingenio un mediano pueblo.

La harina cernida de los metales se echa en unos cajones hechos de piedra, al talle de pequeños troges, cinquenta quintales en cada uno con el agua que es necesaria hasta que dar hecho mui blando barro que se pueda revolver, y amasar facilmente. el beneficio que en los cajones se hace a los metales es vario, conforme a su calidad. Pero todos generalmente llevan sal, y azogue: y ultra de esto unos echan metal de cobre, y otros hierro deshecho, estaño, cal, relaves, y otros materiales. echanse a cada cajon de seis a ocho quintales de sal; y de quintal y medio a dos quintales de azogue. en Oruro añaden de esto doce hasta veynte libras de estaño: y en Potosi echan hierro, y cobre. hecha esta mescla, o masa del modo dicho, la revuelven, y repasan quatro o seis veces, amasandola mui bien con los pies, y cada dia levandando

de quatro a seis repasos hasta que se incorpora el azogue con la plata: lo qual hace mediante el calor del sol. Por lo qual en diferentes tiempos del año se sazona en mas, o menos dias. y para saber el estado que tiene lo ensayador veces al dia el beneficiador, y le va añadiendo el recaudo que a de menester. el tiempo que comunmente se gasta en este beneficio, es de ocho a quince dias. consumese en el parte del azogue, y tanto mas quanto los metales son mas ricos: lo ordinario es perderse tanta cantidad de azogue quanta es la plata pura que se saca, quatro o seis libras mas o menos, segun es la maleça de los metales.

Despues de incorporado el azogue con el metal, lo sacan de los cajones, y echan en grandes tinas de madera, y alli lo lavan: va entrando en la tina un caño de agua, y rebosando tanta como entra, lleva consigo la tierra mas sutil, y la mas gruesa, y pesada va ja al fondo junto con el azogue, y plata. mueve el agua de la tina un palo a modo de rodezno, que llaman molinete, con unos rayos al cabo como de rueda de carro, que trae un herido de agua. el qual con su acelerado movimiento trae al derredor el metal desliendolo, con que hace que se aparte la tierra, y escoria, y la pella de azogue, y plata haga asiento en el suelo de la tina. Otros lavaderos son a mano; en ellos se lavan cada dia tres cajones, y echan a medio cajon en cada tina nada. lo de rueda, y agua lavando o bladio, y lleva cada tina un cajon de metal. Para mejor recoger la plata, echan en la tina mas azogue al lavar los metales. Demas de la pella de plata, y azogue, sale de la tina tres

suertes de metales, que llaman lamas, relaue, y relauillo. las lamas, y relauillo es lo mas sutil, y delicado del metal, y por tal se lo lleua consigo el agua que sale de la tina. Las lamas se recogen en grandes pozas, y el relauillo como mas pesado se ua quedando en la acequia por donde corren las lamas a las pozas: el relaue es el metal mas grueso, y como los granças, el qual se queda en el suelo de la tina sobre la pella, y es como arena muy limpia, y lauada. estas tres diferencias de metales, que resultan del lauadero, quedan todauia con alguna plata, y por eso los recogen para sacarsela con diferentes beneficios.

el relaue, y relauillo va una persona echando a puñados en las canaletas, que son unas pequeñas acequias, hechas al talle de canales aforradas de gerga, o de trapos viejos, donde lleuandose el agua la tierra, la pella de azogue, y plata se queda pegada a la gerga, y lauandola en una poza se ua recogiendo.

las lamas se queman en unos hornillos vajos de caperuças de barro, y cada horno tiene treynta caperuças, y estan puestos los hornos veynte, y mas juntos en hilera, en que se queman de una vez dos cajones. daseles fuego seis horas, y el azogue que se auia ydo en las lamas, se halla pegado en las tapaderas de las caperuças. las lamas quemadas se vuelven a beneficiar en cajones con azogue, y a las lamas que salen dellas llaman relamos, las quales echan por ay, y algunas se queman en hornos grandes de reuerueracion, donde se les da fuego dos noches y un dia. Merman la quarta parte, que es lo que de maleça, y azogue que tenian, que consume el fuego: que-

dar

dan despues de requemados como ladrillo molido, y suelen las echar en los cajones del metal en lugar de hierro, porque limpian, y desecan los metales.

Cap. 40. De las piñas, y barros de plata.

Lavado el metal, y apartado el azogue abraçado con la plata, que llaman pella, de la tierra, y escoria: lo echan en unos lienços bastos, y apretando la pella le sacan a golpes parte del azogue: porque ya no le queda otro beneficio que hacerle a la plata mas de apartarla de su tan intimo compañero el azogue. Esprimida de esta manera la pella, queda suelta, y blanda, y muy semejante en el tacto a la cernada; o nieve condensada. Della se hacen las piñas, echandola en unos moldes de forma de piña, o de pequeño pan de açucar, y apretandola en ellos. salen las piñas del molde todavia tiernas, porque la pella era tratable, y blanda, con un horado en medio para que mejor se desazoguen. Para esto las ponen en unas hornacas, cada una sobre su agujero, cubierta con una caperuça de barro de hechura de molde de açucar, o de alquitara. alli les dan fuego con carbon, con el qual va saliendo el azogue por un cañon como de alambique, que las tapaderas tienen: y gasta cada piña en desazogarse dos arrobas de carbon: la qual desazogada queda dura, y solida, pero muy esponjosa; y tanto mas liviana que antes de desazogarse, que no tiene mas que la quinta, o sesta parte de peso de lo que tenia con el azogue. Despues se le da otra vuelta al fuego para mas refinarlas, requemando cada diez piñas con quatro arrobas de carbon, con que se acaba el beneficio de

la plata, y ella queda pura, y acendrada hecha piñas de a treynta, quarenta, y mas marcos cada una.

Desde que los metales se sacan de la mina hasta dar a la plata la perfeccion que hemos visto, tiene tantos enemigos, y galfarros, o por mejor decir codiciosos, y aficionados, que a pellizcos se llevan la mejor parte, que pone admiracion. Porque los Indios que barretean en la mina, en viendo la corpa (asi llaman a la piedra de metal rico) la apañan, y ocultan para si: los que los sacan fuera de la mina echan tambien el ojo a los mejores, y si pueden a su salvo los hurtan: al acarrearlos al ingenio tienen los mismos averias. Pues los Indios que trabajan en los ingenios no se duermen: y despues de lavado el metal, y sacada la pella, es de tanto mas codicia, quanto lo que entonces se sisa, es bocado de mas sustancia, y menos hueso. De suerte que quando el minero viene a sacar en limpio su plata, se la tienen bien quintada aquellos por cuyas manos pasa: y son hurtos hasta entonces tan disimulados que no se pueden echar de ver en el menoscabo de la hacienda.

El modo que se tiene en ensayar, y quintar la plata es, que el dueño entrega las piñas al ensayador, el qual las funde, y hace barras: y para ensayar las barras, y ponerles la ley que tienen, saca de cada una un bocado con un formon de acero a manera de uña, que segun la ordenanza ha de ser de dos tomines, aunque siempre se alarga a mas, sin que los dueños hagan caso del exceso, por la grosedad, y riqueza de la tierra. Aquel bocado, o pedazo de plata pesan antes, y despues de depurarlo, y refinarlo al fuego, y por el peso, y

forma que tiene con ellos los ensayadores, que siempre son plateros muy espertos, la ley de toda la barra, y se la ponen junto con el número, comenzando cada año desde uno, que es la primera que se ensaya en cada asiento de minas, donde ay Caja Real, hasta la ultima que se quinta el mismo año: y esto hacen con unos punçones de acero, en que estan abiertas las letras, y numeros necesarios.

La plata de las minas deste reyno del Peru tiene de ley comunmente dos mil y trecientos y ochenta maravedis por marco; y aunque se halla plata mas subida, y alguna de alto de piña, y acendrada, si es alguna mescla de esto via; de suerte que viene a tener el marco dos mil y quatrocientos maravedis; no se le pone a las barras mas ley de los dos mil y trecientos y ochenta, porque tengan ganancia los que las compran. Pero quando la plata tiene menos, se le quita de los dos mil y trecientos y ochenta maravedis.

Despues de ensayadas las barras por el modo dicho, para pagar dellas al Rey sus derechos, los dias que estan dedicados para quintar, que suelen ser dos cada semana; lleva el ensayador las que ha ensayado a la contaduria, donde esta la caja Real, diciendo en un libro que tiene las de cada dueño: y estando presentes los oficiales Reales en su tribunal, las va pesando el balançario, y diciendo el numero, ley, y peso de cada una. lo qual

van escriviendo a una en dos manuales dos oficiales menores, y aviendo puesto en la margen de cada partida el nombre del dueño de las barras, y escritos e todas, y cada una de por si, porque suelen ser de diferentes leyes, peso, y numeros; las van reduciendo a maravedis, y sumando el valor que todas montan; se saca el uno y medio por ciento de derechos de fundidor, y ensayador: y de lo que resta se saca el quinto; y juntando lo uno con lo otro, se cobra en las mismas barras en que se quinta, ajustandose los oficiales Reales con los dueños, dando, o recibiendo dellos los reales que van a decir; reduciendose cada peso ensayado de quatrocientos y cinquenta maravedis del Rey en Potosi, y Oruro, que es donde esta la gruesa de los quintos, a doce reales y medio, que es el valor que alli tiene, y tasso el Virrey don Francisco de Toledo; porque los trecientos, y tantos que van a decir son los derechos, y costo, que el tal peso ensayado podra tener hasta hacerse reales.

Pagados los derechos al Rey, echan a las barras el cuño, y marca que los oficiales Reales tienen en su poder, en que estan abiertos en acero a modo de sinceles las armas Reales, las quales estampan a fuerça de martillo en las barras, y tejos de oro que han pagado el quinto, y demas derechos: para que toda la plata, y oro que sin estas armas se hallare, se sepa que no esta quintado, y se pueda tomar por perdido, que es la pena de lo que no quintan, conforme a la

ordenança hecha por su Magestad · echada esta marca a las
barras quedan ya con todo el valor de la ley · de manera que
aunque se las vuelven al dueño con menos los derechos que de
llas se sacaron en lo que es la cantidad, el mayor valor, y pre
cio con que quedan equivale a lo que pagó al rey de derechos.

Cap. 41 Del azogue.

Por de igual importancia son tenidas en este reyno del Pe
ru las minas de azogue que las de plata · porque estas sin
azogue no se pudieran labrar, y si se labraran algunas, no se
sacara tan grande cantidad de plata como ahora se saca,
en algunas partes de Indias se han hallado metales de
azogue, pero no tan ricos que se puedan beneficiar con ga
nancia · solo en la villa de Guancavelica diocesi de Gua
manga ay minas muy caudalosas deste metal, y por serlo
se labran ellas solas muchos años ha, y han dado infini
ta riqueza, y por su respecto se pobló aquella villa cuyos
vecinos no tienen otro trato ni heredades que la labor de
estas minas; está el cerro de donde se sacan estos metales
contiguo con la villa, y en el tiene cada minero hecho su ran
cho, en que ir recogiendo los metales, y ay mucha población
de Indios, que acuden de mita a trabajar en estas minas, y
se mudan cada dos meses · sacados los metales de las minas
a estos ranchos, de aquí los pasan en recuas de llamas, o car
neros de la tierra a los asientos de fundiciones que cada

minero tiene. estan estos asientos una legua poco mas o menos del cerro en las partes mas acomodas, y abrigadas que se han hallado para tener agua en abundancia, y cerca el hicho conque se da fuego alas fundiciones. cuya inuencion fue la causa principal de toda esta riqueça, porque a no auer proueydo Dios de tanta abundancia de hicho en todo aquellos paramos del contorno, no se pudieran beneficiar los metales de açogue, por no auer leña en muchas leguas al rededor destas minas, con que poder fundirlos.

Para el beneficio deste metal tiene cada minero su asiento de fundicion y en el los hornos, y pertrechos necesarios para ella. hase mudado varias veces el modo de beneficiar, y fundir los metales; el que se usaua antes que se inuentara el que aora se sigue, se llamaua de xabecas: y era que desmenuçado el metal en pequeños pedaçillos lo fundian en unas ollas, o vasijas de barro. mas el beneficio presente es mucho mas facil, de menos costa, y acuder a mas los metales, que es echarlos como se sacan de las minas sin desmenuçarlos en unos hornos de particular hechura. este arbitrio se hallo en tiempo del Virrey conde de Chinchon, y el autor del fue bien remunerado con gruesa renta que le dio el Virrey.

Al metal de açogue llaman los Indios Peruanos llimpi, es el mismo de que se saca el Bermellon y aunque los Indios tenian uso del llimpi para pin

tarse, ni supieron sacar del el azogue, ni se tubo noticia de este metal en todo este nuevo mundo hasta que vinieron los españoles, y lo dieron a conocer a los indios. de como se hallaron estas minas, y el discurso que han tenido hasta el tiempo presente, escrivimos por extenso en la segunda parte en la descripcion de las provincias deste reyno del Peru.

cap. 42 del cobre.

Hallase mayor copia de minas de cobre en este reyno, y en otras muchas partes de Indias que de plata, ni de otros metales. sacavanlo antiguamente los Indios en mucha cantidad; a cuya causa se ven oy muchas minas labradas de tiempo antiguo. Porque como carecian de hierro, forjavan deste metal las armas, herramientas, e instrumentos para la agricultura, y algunos otros ~~...~~ oficios: y mismo se aprovechavan del en algun uso de medicina. Al presente labran alguna destas minas los Españoles, sacando dellas todo el cobre que se consume en Indias, y alguno que se lleva a España. Todo el cobre deste reyno del Peru es mui fino, señaladamente lo que se saca en la provincia de Paria diocesi de los charcas, y lo del reyno de chile, de donde se trae a esta ciudad de lima todo lo que se gasta en ella en fundir artilleria, campanas, y en todos los demas usos en que sirve asi de instrumentos, como de medicina.

ordinariamente casi todo el cobre deste reyno tiene alguna mez cla de oro, uno mas que otro es muy facil su beneficio, porque a la primera fundicion se saca puro, y perfecto. echan para beneficiarlo en una hornaça el metal bruto como se saca de la mina desmenuçado en pequeños partes, entremetiendo una capa de carbon, y otra de metal: adonde le dan fuego con fuelles hasta que derretido, la escoria se aparta, y sube arriba, y el cobre va asia abaxo. sacan por una canal toda la escoria, y tras ella el cobre limpio por si; al qual al caer en tierra, y elarse forman en grandes planchas. no se labran sino las minas de metales ricos; y dellos unos dan la quinta parte de cobre puro, otros la quarta, y los que acuden al tercio, o por mitad son tenidos por muy prosperos. en el nuevo reyno de Granada ay minas donde se halla el cobre puro, y acendrado, que no es menester pasarlo por fuego para refinarlo. los metales de las minas de Paria dan la quarta parte de cobre limpio, y acendrado. los Indios deste reyno llaman al cobre en la lengua general Anta.

cap. 43. del hierro

Cosa es maravillosa que auiendo las naciones deste nuevo mundo conocido las minas de los mas de los metales, labrandolos, y aprovechandose dellos en muchos usos, no se ha hallado ninguna que tubiese uso de hierro, ni lo conociese, ni hallemos entre estos Indios memoria, ni nombre deste metal; aviendo como ay tantos minerales dello en toda esta tierra. usavan en lugar de hierro para sus armas, y herramientas de made

maderas recias, de cobre, pedernales, y huesos de peces, y animales terrestres. y como de ninguna cosa destas se hagan las armas, y demas instrumentos para servicio de la vida humana tan a proposito, y perfectos como de hierro, era mucho el trabajo que pasauan, para qualquiera cosa que hacian, en que eran menester herramientas fuertes.

De ignorar la fuerça, y rigor del hierro les procedio al principio el tener tan en poco nuestras armas, que viniendo en las guerras a las manos con los españoles, asian las lanças, y espadas como si fueran sus macanas, y bastones de palo, hasta que esperimentando tan a su costa el rigor destas armas, segandoles con sus agudos filos las manos, les cobrauan tanto miedo quanto auia sido antes su atreuimiento. y despues que han conocido su grande utilidad, es de adevertir quan bien han entrado en su uso no solo los Indios christianos, y amigos; sino tambien los gentiles que estan de guerra, que tienen noticia del: los quales no ay cosa que mas apetescan: y asi quando salen de paz a resgatar, no quieren en cambio de sus mercaderias otra cosa que cuchillos, tigeras, machetes, hachas, y otros instrumentos de hierro: y quando los españoles rehusan darles estas cosas, las procuran auer de los Indios christianos sus fronterizos, con quienes suelen tener comercio.

estando un sacerdote en una provincia de Indios gentiles, a la qual auia entrado con celo de su conuersion (como el mismo me lo conto a mi) se puso un dia en conuersacion con un Indio que estaua haciendo flechas con un cuchillo carnicero: y viniendo a tratar de las armas de los españoles, y de los

Indios, le dixo el barbaro; que aunque es verdad que vuestras armas son mas fuertes que las nuestras, todavia no son tan a proposito para la guerra, porque para armar un soldado de los vuestros es menester que se ocupen muchos hombres, uno que haga el arcabuz, otro la caxa, otro la polvora, y asi las demas cosas que se requieren para ponerlo a gesto. Mas para armar un Indio no es necesario le ayude otro, porque ves aqui quan en breve he hecho flechas para pelear mucho tiempo: y yo mismo hago el arco, y la cuerda. Preguntole el sacerdote que si antes que tubieran uso de cuchillos hacian con tanta facilidad aquellas armas: y respondio el Indio que no; y que les era tan provechoso el uso de los cuchillos que los Españoles les avian traydo, que las flechas, y armas que con mucho trabajo no hacia antes un Indio en una semana, con un cuchillo las hacia con poco trabajo en un dia solo. de donde se echa de ver el daño que ay en darse semejantes armas a Indios de guerra, porque dado que no pelean inmediatamente con ellas, es darles instrumentos para que mas facilmente se provean de las suyas, con que tanto daño nos suelen hacer.

Aunque en muchas partes desta America se hallan muchas minas de hierro, no se han dado los Españoles a beneficiarlo; por ser genero que cuesta mas barato traydo de España, y asi quieren mas el trabajo que les avia de costar labrar mina de hierro, emplearlo en las de plata, y oro; de que sacar mayor riqueza. solo en la provincia del Paraguay solian sacar algun hierro de que hacian cuñas para los Indios, pero

yalo han dexado de labrar; porquetienen por mas barato com
prar lo traydo de españa.

cap. 44. del estaño

Vna sola mina de estaño se labra enel Peru, y segun soy in
formado no se sabe de otra en todo este reyno, pero esta estan cauda
losa que si bien ha muchos años que se trae labor en ella, pro
mete gran duracion: esta enla prouincia de Caracollo dioceси
de los charcas. Vienense de sacar mil quintales de estaño lim
pio en cada un año, que es lo que se gasta en todo este reyno
en los usos para que es necesario, como es en la mezcla del
bronce para fundir artilleria, y campanas; en muchos
platos que se hacen deste metal, y en otras cosas: y tambi
en se lleva alguno fuera del reyno, particularmente
ala nueva españa porque no lo ay alla.

es mui diferente la mina, y metal del estaño de los otros
minerales deste reyno; porque no es veta fija, sino amar
chas, que los mineros llaman mantos; y el metal
bruto que se saca della no es piedra, sino mui menudo
arena: entre ella se suele hallar ~~metal~~ alguna de plata.
beneficiase el estaño desta manera: sacada de sa mi
na esta arena, se laua en una acequia hecha para
este efecto con sus poças a trechos, donde como mas
pesado queda asentado sobre el metal, y se lleua el agua

155 la demas tierra. despues de lavado queda limpio sin mescla de escoria: el qual echan en unas hornaças sobre carbon encendido, y soplando fuertemente con unos fuelles se derrite, y distila por el suelo de los hornaços, que para esto esta agujerado. en esta mina que he dicho ay un ingenio de agua que levanta los fuelles. Acude comunmente este metal con la quarta parte de estaño limpio, y puro: y el mas rico suele acudir al tercio: los Indios antiguamente tenian mui poco uso deste metal, porque no supieron mesclarlo con el cobre, y hacer bronce; ni los usos en que nosotros lo gastamos, como es el vedrio de la loza, y otros; llamanlo en la lengua general del Peru, chayanta.

cap. 45. del plomo

Andaban junto el plomo con la plata, que comunmente estan mesclados estos dos metales, y a esta causa podemos decir con verdad que dondequiera que ay minas de plata, las ay tambien de plomo: y asi suelen sacarlo de los metales de plata que se beneficiaban por fundicion, y es la escoria que ultimamente se aparta de la plata. Tambien se hallan muchas minas de solo plomo, el qual se beneficio por si fundiendolo; y algunas son mui copiosas, como una que esta en el pueblo de Juli diocesi de chuquiabo; y otra en la provincia de sangaro diocesi de Guamanga. Por lo qual ay mucha abundancia de plomo en todo este reyno; si bien

los Indios en su gentilidad se aprouecharon poco del, y no al-
cançaron a hacer del albayalde, como se hace aora por los espa-
ñoles: el nombre que tiene el plomo en la lengua general
del Peru es, titi

Historia del nuevo mundo: primera parte,
libro quarto

cap. 1. de como se han de distinguir las plantas na-
turales deste nuevo mundo de las que se han
traydo a el, asi de España, como de otras
regiones.

entre los cuerpos compuestos de materia, y forma corruptibles ti-
ene el segundo lugar en orden el linage de las plantas, de que se
tratara en este, y en los dos libros siguientes. Acerca de las qua-
les se ofrece una dificultad bien grande, que aunque no tubo lu-
gar en el libro antecedente, en que se trato de los cuerpos inani-
mados, le tiene en lo que de aqui adelante se ha de escriuir, que
es el auer de distinguir las plantas que se hallaron en este nueuo
mundo de las que los españoles han traydo a el despues que lo
poblaron, asi de nuestra España, como de otras tierras estrañas.
la qual dificultad nace, lo uno de la abundancia con que es-
tas plantas peregrinas se han dado, y cundido en esta tierra,
naciendo ya en muchas partes della por los campos, y de-
siertos sin beneficio alguno de los hombres. Por donde

algunos han venido a pensar no ser estrañas, y peregrinas, sino naturales desta tierra: y lo otro de las muchas yervas, y otras plantas que se hallaron en estas Indias, que siendo comunes, y de la misma especie con las de España, se puede dudar dellas si se hallaron aca, o fueron traydas a vueltas de otras, de que no se duda auer venido de europa. Para salir desta duda, y aueriguar esta dificultad se ofrecen dos caminos: el primero es ver si la cosa de que se duda tiene nombre propio en las lenguas de los naturales; porque siendo ellos tan curiosos, e inteligentes en la agricultura, y conocimiento de plantas, que no ay yeruecita por pequeña, y desechada que por vesça, a quien no tengan puesto nombre, como sea natural de esta tierra: indicio manifiesto parece no ser destas Indias la planta, que entre ellos careciere de nombre; y por el contrario, ser natural de aca la que en sus lenguas lo tubiere.

Mas para que esta regla sea generalmente verdadera, se an de aduertir dos cosas: La primera que no qualquiera cosa que se halla con nombre propio de la lengua de alguna nacion de Indios, se ha de juzgar por solo este indicio ser propia desta tierra, porque puede ser que le ayan puesto el tal nombre los Indios por alguna semejança, y afinidad que la tal cosa tenga con aquello que propiamente significa el tal nombre; como vemos en este reyno del Peru auer ya puestos algunos nombres de la lengua general a cosas, que notoriamente se sabe no auer los auido en esta tierra antes que la poblaran los españoles: como es a la gallina, Atahualpa; al espejo, quispi; y al escriuir, quelcani. los quales nombres primariamente significan otras cosas: porque el primero significa un rey Inca; el segun

de qualquiera cosa vedriosa, y trasparente; y el tercero, alumbrar.
Por lo qual para salir desta dificultad se ha de mirar si la tal
cosa de que se duda tiene en cada nacion de Indios su propio nombre.
Porque como son las lenguas de los naturales tan tantas, que casi en
cada pueblo hablan la suya; y aun en aquellos son tantas lenguas
cada uno, quantas son las parcialidades, y linages que en ellos mo
ran; si la cosa de que se duda, la avia en esta tierra antes
que los españoles viniessen a ella, en cada una destas lenguas ter
dra su propio nombre: y si en todas partes se halla con solo un nom
bre tomado de alguna lengua destas Indias, es argumento evi
dente averselo puesto los Indios translaticiamente, como
se ve en los tres nombres referidos, y en otros muchos que pudiera
traer en confirmacion desta verdad. Algunas veces he usado yo
desta traça para averiguar algunas cosas de que se podia dudar.

Lo segundo que se ha de advertir es que no porque una cosa no ten
ga nombre propio en aquella provincia donde uno se halla, por eso
se ha de inferir que no la avia en las Indias: porque se hallan
muchas cosas, que los españoles han llevado de unas provin
cias a otras de las mismas Indias, las quales tenemos entrar en
las tierras adonde se traspusieron o con los nombres que las ta
les cosas tenian en las provincias de donde son naturales, o con
los nombres de las tierras de donde fueron traspuestas; de que
podia traer aqui muchos exemplos que dexo por evitar proli
gidad: donde es de notar que assi como no es argumento cierto
el tener una cosa nombre en alguna de las lenguas de los Indios
para inferir de ay ser la tal cosa natural de las Indias: de la
misma manera tampoco es indicio bastante para afirmar

auerse traydo alguna cosa de españa el tener nombre en nues
tra lengua española. Porque casi a todas las cosas propias de las
Indias, fuera de los nombres propios que ellas tienen en la len
gua de los naturales, les han puesto los españoles los nombres de
aquellas cosas, con que estas tienen alguna semejança, y ana
logia

El segundo camino para sacar en limpio la verdad de lo que
vamos tratando, es mucho mas seguro y cierto que el primero;
y aunque al tiempo que esto se escrive no puede auer engaño, no
embargante que pasado el primer siglo del descubrimiento,
y conquista deste reyno, no se hallara la claridad en esta ma
teria que los que aora viuimos en el alcançamos. y este el cami
no que yo he seguido en las mas de las dudas que en el tratado
de plantas, y demas cosas naturales desta tierra se me han ofre
cido. conuiene a saber el auerme informado con diligencia
de personas antiguas asi Indios como españoles: porque de los pri
meros he tratado, y comunicado a muchos que alcançaron los
tiempos de los reyes Incas, antes que los españoles descubrie
ran, y poblaran este reyno del Peru. Porque auiendo yo
entrado en el a los sesenta y ocho años de su descubrimiento,
y conquista; y en esta ciudad de Lima a los sesenta y quatro
de su fundacion, alcance muchos Indios viejos, que quando
los españoles entraron en la tierra, eran ya mançebos
de edad de discrecion. Pues estos Indios viejos tienen tanto
conocimiento de las cosas que auia en esta tierra antes de
la venida de los españoles, que luego al punto en siendo
preguntados me respondian sin dudar en ello, mos

trandome las plantas, y diciendo: padre no ay en esto duda, estas plantas son nuestras, y estas trugistes vosotros los españoles que nosotros no las teniamos, ni conociamos antes; y de la misma manera respondian de los animales, y de las demas cosas de que por mi eran preguntados: de mas de lo al cance a conocer, y tratar algunos españoles antiguos de los primeros pobladores desta tierra, y casi a todos los hijos de los conquistadores; los quales tienen tanta noticia de las plantas, y demas cosas traydas de España, que se precian de las que sus padres trugeron, teniendolas muy en la memoria.

Conviene advertir aqui que como los españoles dan comunmente a las plantas, frutas, y demas cosas naturales de la America los nombres que les tenian puestos los Indios de las provincias donde ellos residen; y muchas destas cosas sean generales, y comunes en todas estas Indias, nace de aqui el tener una misma fruta muchos, y diferentes nombres en varias tierras; lo qual suele ser causa de gran confusion a los que en Europa leen las relaciones de las cosas naturales deste nuevo mundo: porque acontece que poniendose en diversas relaciones hechas en diferentes provincias una misma cosa muchas veces con diferentes nombres, el que no tiene noticia de lo que voy advirtiendo, se engañe, pensando que son cosas distintas las que halla escritas con diferentes vocablos. y este mismo yerro se halla en cosas de mas partes, como es en provincias, y ciudades. Porque yo he visto mapa hecho en Europa, en que la ciudad de

Chuquiabo estaua puesta dos o tres veces con distintos nombres, el qual yerro nacio de no aduertir lo que voy diciendo, porque como se acostumbre nombrar aquella ciudad con tres nombres, que son Chuquiabo, Pueblo nueuo, y la Paz; el que los vio en relacion, pensando que cada uno significaua su ciudad distinta, vino a hacer de una tres, guiado por la diuersidad de nombres. he puesto exemplo en este caso, de donde se vera quan facil es de acaecer el mismo yerro en otras cosas;

Pues para quitar la ocasion, y tropieço de caer en semejante engaño el que leyere esta historia, guardare dos o tres aduertencias; la primera que hare de cada planta, y animal una descripcion breue, pintando con la mayor propiedad que me fuere posible asi las calidades de la planta, como de su fruto, para que el que la leyere, se pa por la descripcion que de cada cosa viere, distinguir unas de otras, sin que le perturbe, y confunda la variedad de los nombres que de una misma cosa topare. En lo qual descripcion no me embaraçare en aueriguar si la tal cosa es o no la que describen los autores antiguos, como Plinio, Dioscorides, y otros. porque juzgo esto por mas escuridad, por la dificultad que vemos que ay en aueriguar en los dichos autores que especies de plantas sean las que nos pintan, si bien algunas dellas son mui conocidas de todos. el que viere la descripcion que yo hago de cada cosa,

cotejandola con las de los autores antiguos podra aueriguarse,
visto lo que de la una, y la otra se dice.

La segunda aduertencia sea que una misma planta en
diferentes tierras por los varios temples dellas, tiene grandi
uersidad entre si en el grandor de la misma planta, y de su ho
ja, y fruto; en el tiempo de fructificar, y en otras calidades:
la qual diuersidad es aueces tan grande, que arboles muy co
nocidos me ha sucedido ami casi desconocerlos, viendolos
en tierras de diferentes temples: Por lo qual descriuire ca
da planta conforme a la mas comun disposicion que tie
ne en este reyno del Peru.

Toda suerte de plantas van diuididas en tres generos
o clases, el 1o es en yeruas, y legumbres, donde se comprehen
deran todas aquellas plantas que hacen en un año su curso,
y cuyos tallos, y ramas son tiernas, y no de materia leñosa:
en ~~[illegible]~~ matas, y arbolillos; al qual genero perte
necen todas las plantas, que en duracion, y en ser de materia
dura, y leñosa corren pareias con los arboles, pero ni se leuan
tan del suelo tan altos, ni hacen tronco, y mastil grueso, y lar
go como ellos: y en todos los linages de arboles, en cuya cla
se yran todas aquellas plantas que hacen tronco, y mastil
alto, y recio, cuyas maderas demas de ser alimento del
fuego, siruen en los enmaderamientos de los edificios, en
fabricas de nauios, y en otros usos deste genero. cada una
destas tres clases, y grados de plantas lleuara su libro, comen-

cando en este por las de la primera clase, que son todas las diferencias de yeruas, y legumbres, que se hallaron en Indias.

A la planta chomun llaman los Indios del Peru, Nallqui; el uso que tenian del fruto de todas ellas era mantenerse del, sirviendoles unas de pan, y otras de viandas, y haciendo dellas sus bebidas y vinos; las quales comian verdes, y otras frutas secaban al sol para guardar. Pero las varias conseruas que hacen aora dellas los españoles, ni los Indios las alcançaron a conocer, ni tubieron açucar ni aparejo para hacerlas, si bien es verdad que quando el dia de oy las alcançan, las comen con gran gusto, y estimacion.

cap. 2. De las yeruas que se hallaron en las Indias de la misma especie que las de España

Una cosa me ha causado no poca admiracion, y tengo por cierto la causara tambien a qualquiera que la considerare, y es el ver que las yeruas, y plantas que se hallan en esta tan estendida tierra de una especie con las que lleua España son todas silvestres, y las mas dellas infrutiferas; y que de las que en Europa son hortenses, y frutiferas no se halle ninguna especie en todo este nuevo mundo, como se vera en las yeruas que en este capitulo se contienen.

La planta, y yerua que mas generalmente se hallo

en todas las partes desta tierra es el Junco, el qual nace de ordinario en las riberas de las lagunas, y rios, y cienegas, y pantanos; es en muchas diferencias, todas las quales produce abundantemente esta tierra. la primera, y mayor especie de Junco es la enea; llamanla los Indios del Peru tutura, y los españoles, totora, y los Mexicanos Tule; en las provincias del collao que estan en las riberas de la gran laguna de Chucuito, donde nace mucha, sirve de pasto a las bestias, particularmente cierta suerte della que se halla triangular, y sus raices que son blancas, y tiernas, de que comen los Indios collas, la qual raiz llaman ellos, cauri, y se venden en las plaças de sus pueblos muchos manojos dellas para este efecto, como los demas mantenimientos. de la enea seca hacen los Indios del Peru esteras, y balsas no solo para pasar los rios; sino tambien para entrar en ellas a pescar en la mar; en especial de la totora, que este nombre damos a la enea, o junco grueso, y triangular. la ceniza de la enea es util les para todo fluxo de sangre, y para desecar las llagas.

Ay otras muchas diferencias de Juncos, unos son mas cortos, y delgados que totora, de que nace gran copia en las lagunas de Mexico, y sirven en aquella ciudad de pasto y pienso para las bestias, y llamanlos alli Zacate. otros ay redondos, llamados en el Peru, Sivinia, y dellos se hallan grandes, y pequeños de todas las diferencias que nacen en españa: ay Junco marino, dicho de los Indios, yuraj Juncia de tallo quadrado.

en algunas partes hacen los Indios muy curiosas esteras de Juncos delgados, y largos, en especial en esta ciudad de Lima, y en el pueblo de Lambayeque diocesi de Trugillo. llamanse estas esteras petates, que es nombre Mexicano: y hacenlas de todos tamaños como son las alfombras, y sirvense dellos mismo que dellas en las peañas de los altares, en los estrados de las mugeres, y suelen las echar debaxo de las alfombras ricas: y los caminantes cubren con ellos sus almofreges, y las demas cargas, porque las defienden de las lluvias: finalmente son estos petates de Juncos mejores que los que se hacen en la nueva España de hojas de palmas, porque son de mas dura, y aunque los doblen como una alfombra no se quiebran.

en la provincia de Chachapoyas diocesi de Trugillo se halla por los campos una especie de Junco no mayor que un esporrugo llamado en aquella tierra, sipanti, el qual aunque es siendo verde no da de si olor: hendido por medio, y seco al sol es tan oloroso como una pastilla, y lo suelen echar entre la ropa para que la ponga olorosa. hallase otro Junco de tres esquinas de olor aromatico, aunque no intensivo, llamado de los Indios, ciermilla, cuya raiz traydo ___ quita el mal olor della, y conforta el celebro.

la frutilla de Chile se halla, se hallo solo en aquel reyno, y por eso le dieron este nombre los españoles: llamanla los Indios chilenos en su lengua, quellen; y hacen dello

chicha, que es su vino. esta fruta, y planta es la que llaman en españa fresa, la qual es bien conocida en los montañas de Oviedo, y en otras muchas partes de castilla la vieja; solo que esta fresa de las Indias es mayor que la que nace en españa, porque algunas fresas son tan gruesas como nueces: es fruta muy sabrosa, y regalada; la qual aunque en chile es silvestre, y nace en lugares no cultivados; en las demas partes desta tierra, principalmente del Peru a donde de chile la traspuso, es hortense, y a cundido tanto que casi es general en todas las Indias; pues se a llevado hasta la nueva españa, a donde la vi yo en una huerta cerca de Mexico: dase mejor en tierras templadas, y frias que en las calientes; con todo eso nace bien en las huertas desta ciudad de lima.

Hallase gran abundancia de altramuces silvestres por los campos, que los Indios llaman, Tarui; y crece tanto esta planta que en partes nace de un estado de alto, y sirve ordinariamente de leña. Hallanse asimismo las yervas siguientes bledos blancos, y rojos, y son comida muy ordinaria de los Indios: y en la ciudad de Guamanga se hacen de la semilla de los bledos blancos muy regalados turrones con açucar: verdolagas; berros no tan picantes como los de españa, particularmente los de mayor hoja de dos diferencias que ay dellos, los mayores producen una florecita amarilla de la hechura de la del clacol, un poco menor; comida esta yerva cruda da buen olor de boca, y su çumo

aprovecha contra toda inflamacion. de cerrajas ay dos castas, unas sin espinas, y otras mui espinosas como cardillos, lechales. Yedras, o aleluya; que es una yerva silvestre pequeñuela, y baja, que produce tres hojitas juntas al cabo del tallo como tres corazones. chicoria. lechuga silvestre. todas diferencias de hortigas grandes, y pequeñas; estas no se dan en los llanos, sino en la sierra, y assi los naturales de lima que no han salido della no conocen las hortigas; unas hortigas ay de un verde escuro, y de mas crecidos tallos, y hojas, otras menores de un verde claro, hojas pequeñas, crespas, y casi redondas, cuyo bello es mas espinoso, de ambas dellas se hallan las hortigas muertas, que no pican al que las toca; aprovechanse los Indios de las hortigas para muchas curas.

Itten se hallan Apio, siempre viva de dos o tres maneras. llanten. Borraja. salvia, la una especie della de dos que pone el dotor laguna sobre Dioscorides, que es la mayor de hojas anchas, y sin aquellas oregillas que tienen las hojas de la otra. escorçonera. Polipodio, usan los Indios del cocimiento de su raiz mui espeso con dos o tres pepitas de vilca quando se sienten agravados de flemas, y colera; los quales humores hace purgar con gran seguridad sin congojas, ni vascas. culantrillo de pozo. doradilla, y por otro nombre escolopendria. celidonia llamada vulgarmente yerva de la golondrina. Helecho. yerva mora. una yerva que los españoles llaman escoba; porque hacen de sus ramas escobas para barrer; es como la

la yerua mora, de un verde mas claro, cuyas hojas se suelen poner sobre las llagas; la qual en la provincia de Nicaragua crece tan alta, que se escuende en ella un hombre: Berbena: la yerua llamada en España oreja de monge, o abad, de hechura gruesa, y redonda, bien conocida de los que tienen fuentes porque suelen curarse con ella: yerua de la centella: espadaña: cortaderas: una yerua de tallos mui delgados, y ella menudita llamada de los españoles heno: abrojos: la grama nace en tanta cantidad en los valles desta costa del Peru que hace gastar mucho dinero a los labradores, mayormente a los dueños de viñas en limpiarlas desta yerua; crece en partes de dos a tres codos en alto, y seca sirve de envolver el vidrio que se enrafona para llevar de unas partes a otras. la yerua llamada Musgo, la qual se da en las peñas, y en los troncos, y ramas de los arboles colgando dellos a modo de cabellos, o una madeja de hilo enmarañado; suelen los Indios quando se sienten cansados, y sin fuerça en los neruios bañarse con el cocimiento desta yerua, con que dicen hallarse bien.

Iten la yerua de que se hace el vidrio, que nace de ordinario en las costas de la mar; no tenian los Indios ningun uso della porque no supieron hacer vidrio, ni en todo este nuevo mundo se hallo un caso del; y fue una de las cosas, que mas los admiro de las que los españoles al principio trageron, y mas quando vian una copa de vidrio llena de vino rubio, y dorado. oy se hace en el Peru mucho, y mui fino vidrio, y en la nueva españa tambien.

Tambien nace en todas las tierras templadas el cardo santo llamado de los Indios carbincho; tiene flor amarilla, y semilla negra, y redonda del tamaño dela del rabano, la qual tostado es purga muí segura, y usada por aca. donde quiera se hallan gordamcillo: la yerua llamada rabo de lobo; mucha tembladera en cienegas, y lugares humedos: la yerua llamada bola, que nace en tierras cultiuadas, y echa una flor amarilla; con el çumo desta yerua se cura el mal del valle: Jaramagos, marrubios: todas suertes de hongos, grandes, y pequeños, entre los quales algunos ponçoñosos, que no son comestibles.

Todas estas yeruas son muí conocidas delos Indios, y les tienen puestos nombres en su lengua; no embargante que todas son saluages, e incultas, porque no tubieron curiosidad de hacerlas hortenses, y domesticas plantandolas en sus chacaras, y cultiuandolas, aunque de todas se aprouechauan assi para su mantenimiento, como para curarse en sus enfermedades, y dolencias. otro si es muí comun la artemisa, que el vulgo suele llamar altamisa; de que nace tanta cantidad en las heredades deste valle de lima; que dan fuego con ella a los hornos de cal, y ladrillo: de maluas saluages nacen dos especies; no delas que llamamos locas, que lleuan unas flores grandes blancas; y purpureas; que estas son horten

ses, y se han traydo de españa, sino de los comunes de que algunas grandes, y otras pequeñas.

cap. 3. del Maiz.

No se hallo en todas estas indias trigo, ni otra especie de grano de los que en europa nacen en espiga; solo tres generos de semillas dio el criador a los naturales desta tierra, que les sirven de pan, que son el maiz, la quinua, y el chian: de las quales el maiz es tan general en toda la America, asi en la tierra firme, como en las islas adjacentes a ella, como el trigo en europa. La planta del maiz es ya mui conocida en españa con nombre de trigo de las indias: parecense mucho sus hojas a las de la caña, salvo que son mas anchas, y no tan asperas; levantase el tallo, o caña del maiz lo mas comun un estado de alto; y hace se tan gruesa como el dedo pulgar poco mas o menos, tiene por iguales intervalos, nudos como la caña comun; es tierna, i flaca, y que con facilidad se quiebra. echa en el remate una espiga, o plumage de color entre blanco, y roxo con muchos granillos. Produce su fruto esta planta no en la cumbre como las demas legumbres, sino en torno de la caña; y da cada mata o caña desde uno

hasta quatro choclos (asi llaman en el Peru las espigas,
o maçorcas del maiz) y cada choclo despues de mondado es casi
tan grueso como la muñeca; y algunos de una tercia de
largo, y lo mas ordinario de un geme, y de ay para abaxo.
Esta cubierto el choclo con unas tunicas, o capas delga
das, asperas, y correosas; y entre ellas, y el grano ay mu
chos hilos como cabellos del color del maiz, que sobre
pujando a la longitud del choclo, sale por la punta del un
manogito dellos tan grueso como un dedo. los granos del
maiz son del tamaño de garvanços, no perfectamente re
dondos; estan en el choclo puestos en ringlera a lo largo con
mucho concierto como los granos de la granada, y tan apreta
dos entre si, que al desgranar un choclo el trabajo esta en arran
car un grano, que arrancado uno, por alli se da lugar a los
demas.

es el maiz semilla tan general, que no solamente na
ce en tierras templadas, sino en otras muchas de varios
temples, como es en tierras frias, y calientes; secas, y
humedas; en montes, y en llanos; de invierno, y de
verano; de regadio, y de temporal. entre el qual, y el tri
go ay esta diferencia, que todas las tierras que llevan
trigo, llevan tambien maiz: y las que por ser muy frias
no producen trigo, tampoco se da en ellas maiz. Aun
que en esta parte hace esta ventaja el trigo al maiz que
sufre mas el frio que no el; porque en las tierras tem
pladas, que inclinan mas a frio que a calor, siembran

el trigo en los altos, y laderas por dejar lo llano, y tierra mas abrigada para el maiz: y el año que ay yelos, como no se an maduro, se suelen perder las sementeras de maiz, escapandose las de trigo, aunque las unas, y las otras en unas mismas tierras, como se esperimenta mui de ordinario en la comarca de la ciudad del Cuzco, y en todo el Peru. Mas no pasa asi al contrario, porque en todas las tierras de temple franca se coge abundantemente maiz, y no se da trigo, respeto de ser mui humedo, y caliente, en que el trigo aunque nace no grana, sino que se va todo en vicio.

No nace el maiz en todas partes de igual grandeza, ni acude con igual abundancia: en las tierras calientes crece tan lozano, y vicioso, que ay maizales, que cubren un hombre a cavallo; y de aqui para abajo va descreciendo, segun va la tierra siendo mas fria, hasta venir a no levantarse de la tierra mas de un codo. en las tierras gruesas, y fertiles acude a docientos por hanega comunmente, y a veces a quatrocientos, y quinientos; pero en las tierras flacas, y ordinarias, suele acudir de ciento para abajo, hasta bajar a diez. Aunque lo mas que se coge en todas partes es de regadio, no cuesta mucho trabajo su beneficio. Siembrase todo a mano, y no derramandolo como el trigo; y en cada hoyo echan tres o quatro granos, de cada uno de los quales nace una caña, y asi salen tantas juntas en cada mata, quantos fueron los granos que se echa-

ron juntos. Crece tan en breve en algunas partes; que dentro de tres o quatro meses; y aun a veces dentro de dos, se siembra siega, y encierra. son muchas las diferencias que ay de maiz, porque primeramente se halla de todos colores, blanco, negro; amarillo, morado, colorado claro, y escuro, y mezclado de varios colores. diferenciase demas de esto por el tamaño de los granos, los mayores que se hallan son poco menores que habas: ay un maiz muy tierno, de harina muy blanca, y suave; y otro muy duro, que los indios llaman muruchu, y los españoles, morocho, que es el que ordinariamente comen las caualgaduras: y a todas estas diferencias tienen puestos los Indios nombres propios.

es el maiz el pan mas acomodado que se pudiera hallar para esta gente de tan corta industria. por el poco beneficio que ha menester para ponerlo en punto que le pueda servir de sustento, por no tener el ruido que el trigo de siega, trilla, molienda con los demas tormentos que le hacen pasar los hombres antes que llegue a tener sazon de pan. Porque desde que el choclo esta en leche sirve a los Indios de mantenimiento: los quales comen el maiz de muchas maneras, o en grano, o molido: en grano lo comen verde en leche, antes que llegue a sazon o asado en las brasas, o cocido en agua, y de ambas maneras es sabroso; y como qualquiera genero de fruta, se venden en las plaças choclos verdes, unos crudos, y otros cocidos. Porque los crudos se suelen echar en los guisados, particularmente

en el que llaman locro, que guisan con mucho agi; el qual en otras partes es llamado tlagiaco · con otra suerte de maiz mui grueso; y que revienta en coziendolo, hacen otro potage que llaman motepatasca · han mejorado bien los españoles en el uso destos guisados, particularmente los nacidos en Indias, que llaman criollos; si bien los han mejorado mucho; porque los suelen hacer de carne de ave, y con mas recaudo que el que echavan los Indios; y un motepatasca hecho de un menudo de ternera se tiene por gran regalo.

Despues de cocido el maiz lo suelen comer los Indios con solo agua, al qual asi cocido llaman en el Peru mute, y es el pan ordinario de la gente plebeya. Otro a medio cocer secan al sol para guardar como nosotros el vizcocho, al qual llaman cocopa, y lo echan en los guisados, comen lo tambien tostado, y los Indios que van camino no llevan otro matalotage mas que una talequilla dello; o de su harina que tornan desleida en agua fria, y les sirve de comida y bebida; a esta harina de maiz tostado llaman pito y los españoles la hacen regalada revuelta con azucar para el mismo efecto quando van camino. Lo que se muele se amasa, y se cuece con gran facilidad, y prepararse: muelese de dos maneras, la una quebrantandolo solamente en unos morteros grandes de palo, con que le sacan la cascara, o hollejuelo que tiene, y dexandolo algun tiempo en remojo, lo muelen despues asi mojado en

una piedra llana, y con otra piedra pequeña, y sobre la misma piedra se amasa, y hace pan, sin levadura, sin sal, ni más recaudo que un poco de agua fria.

en la nueva españa lo cuecen con cal, o ceniza para mondarlo, y luego así mojado como lo acaban de cocer lo muelen en un Metate, que es un instrumento de dos piedras, una larga media vara, y angosta una tercia, y otra pequeña, rolliça, y larga como del codo a la mano. de esta manera se hacen unas tortillas delgadas, que se tuestan, o cuecen en unas cazuelas de barro puestas al fuego. y este es el pan más regalado que los Indios hacen de maíz, al qual en el Perú se llama tanta; y en la nueva españa Tlascale. No son en todas partes de una manera estas tortillas; en la nueva españa las hacen delgadas del canto de una herradura; en tierra firme, tan gruesas como un dedo que llaman Arepas; las que se hacían en el Perú eran como las de la nueva españa. y las unas, y las otras se han de comer calientes, porque enfriándose, se ponen correosas como cuero mojado, y son desabridas. en una ocasión que en un pueblo de Indios de este reyno nos faltó el pan, mandó el cura a las Indias que nos hiciesen tortillas de maíz como las solían hacer antiguamente para sus Caciques, y hicieron las tan regaladas, y sabrosas que parecían fruta de sartén, porque amasaron la harina de maíz con huevos, y manteca. en el puerto de santa Elena diócesi de Quito se hacen las mejores

tortillas de maiz que oy se comen en todas las Indias, porque
frios quedan tan tiesos como vizcocho, y echados en el caldo
de la olla se empapan como pan, lo qual no tienen las otras
tortillas. Parecieron nos tan buenas, aunque veniamos de
la nueva españa en un navio que tomo aquel puerto, que
embarcamos mucha cantidad dellos, y que nos duraron diez
o doce dias, y al fin dellos estaban como quando se sacaron del
fuego acabadas de hacer.

Tambien suelen hacer de la misma masa de maiz unos bo-
llos que cuecen, unos en las brasas, y otros en agua embueltos
en hojas de arboles, o de otra planta. estos bollos son de mu-
chas maneras, unas veces no tienen mas que la masa de maiz:
y estos son en dos diferencias, unos gruesos, bastos, hechos sin
curiosidad, como de comun aca, y de toda harina, que en
la nueva españa come la gente rustica, y los macegicales, o
mitayos. otros bollos pequeñitos se hacen mas regalados
de la flor de la harina, son blancos, y delicados, porque
los hacen de maiz despepitado, que es aviendole quitado
antes de molerlo aquella raicilla que tiene, con que esta asi
do en el choclo. A estos han añadido los españoles ama-
sarlos con azucar, y se ponen por regalo en la mesa, lo qual
se usa mucho en Mexico donde yo los comi algunas
veces.

La otra manera de hacer estos bollos de maiz es quando
llevan dentro carne con mucho agi: y estos son los que en
la nueva españa llaman, Tamales: suelen los enbol-

ver para cocerlos en las hojas, o tunicas del choclo, y para solo
esto se venden estas hojas en manojos en toda la nueva espa
ña. Mas en esta ciudad de Lima los envuelven en hojas
de platanos. Han sabido mucho los españoles estos tama
les, porque los hacen con mas recaudo, y curiosidad que los
hacian los Indios. Los ordinarios que se venden en las pla
ças son de carne de puerco; mas los que se hacen de regalo lle
uan carne de gallina, o de pollos, y palominos; y ay ta
males que cada uno lleua una gallina entera; y para fi
estas extraordinarias suelen echar un pauo entero en
un tamal; y porque no ay hoja de planta ninguna que bas
te a cubrirlo, lo envuelven en un petate.

La otra manera de moler el maiz para hacerlo harina
es que lo echan seco sobre una losa grande, y lo muelen
con otra piedra mediana que trae una persona a dos ma
nos: si bien al presente se muele mucho en nros molinos
de moler trigo. Como los Indios antiguamente no tubie
ron cedaços, cernian esta harina solamente para la gente
regalada, como eran los caciques, en una manta de al
godon, en la qual se pegaua la harina floreada, o flor
de la harina, y se apartaua lo grueso della con el afrecho,
mas aora usan ya de nuestros cedaços. Hacen tambi
en de la harina del maiz fuera del pan llamado tor
ta, otro mas basto que llaman zancu: polcadas,
o maçamorra, que en la nueva España nombran
Atole, y otros usos.

los españoles asimismo se aprovechan del maiz en muchos usos, porque del hacen almidon, cuscus, o frangollo, que suple en lugar de arroz, unas veces con leche, y azucar, y otras con grasa o manteca, poleadas, pastelés, regalos de dulce con azucar, y otros modos de mantenimientos saludables, y provechosos. finalmente es de tanta utilidad esta semilla, que demas de ser mantenimiento de los hombres, lo es tambien de los animales, porque se da en lugar de cebada a las caualgaduras; y el grano que comen las aves caseras, gallinas, pavos, palomas, y patos; y engordan con ella los cebones mejor que con bellota. y aun su caña deja de ser provechosa, porque verde la chupan los Indios como si fuera caña dulce, y en algunas partes hacen de su zumo miel, y vino; y su hoja verde, y seca es maravilloso pasto para las caualgaduras: y en la nueva españa hacen de las cañas secas ricas imagines de vulto, que salen aunque sean mui grandes, mui livianas.

Demas de esto es el maiz mui medicinal, porque el zumo de su hoja verde junta las heridas ~~[illegible]~~ frescas. y tostado el grano, y rociado con vino aplicado caliente en saquillo resuelve el dolor ventoso, y quita la interior percepcion. Mezclada su harina con zumo de hojas de rabanos quita los cardenales. finalmente la poleada o atole que se hace della con azucar es comida mui regalada, saludable, y facil de digerir, y que se da a los

heridos, como a los enfermos de calenturas. el nombre de maiz es de la lengua de los Indios de la isla española; los Mexicanos lo llaman Tlaolli: y los del Peru, zara, en la lengua quichoa: y en la Aymara, tonca. y a la mazorca de maiz llaman los Indios de la nueva españa, elote. y los Peruanos, choclo: y al coraçon de la mazorca sin grano coronta. y sirve de leña. y las tunicas del choclo son mui utiles a los harrieros; porque hinchen con ellas las enjalmas, y quedan mui livianas.

cap. 4. de la chicha de Maiz.

Debaxo deste nombre de chicha se comprehenden todas las bebidas que usavan los naturales deste nuevo mundo en lugar de vino, y con que mui frequentemente se embriagan: al qual vicio son tan inclinados, que ni ha aprovechado averse convertido a nuestra santa fe; ni el trato, y comunicacion con los españoles; ni los castigos que hacen en ellos sus curas, y los justicias para que se aparten del: dado que en algunas provincias se ve alguna enmienda; y en general en todas partes no son agora tan comunes, y frequentes las borracheras, como en tiempo de su gentilidad. hacese la chicha de muchas cosas; acomodandose cada nacion a aquellas semillas, y frutas, que mas en abundancia produce su tierra, para hacer chicha dellas: unas chichas se hacen de Ocas, y yucas,

y de otras raices: otras de quinua, y del fruto del molle. los Indios de Tucuman la hazen de algarrobas; los de Chile de fresas; los de Tierra firme de piñas. los Mexicanos de Maguey el vino que ellos llaman Pulque: y a este modo en diferentes provincias de diversas frutas, y legumbres, que parece averse conspirado todos los moradores de la America contra el agua, segun rehusan de beber la pura. Pero la mejor chicha de todas, y que mas generalmente se bebe en esta tierra; la qual como vino precioso tiene el primer lugar entre todas las demas bebidas de los Indios, es la que se hace de maiz.

Esta se hace de muchas maneras, y en lo que se diferencian unas de otras, es en ser unas chichas mas fuertes que otras; y de diferentes colores: porque se hace chicha colorada, blanca, amarilla, cenicienta, y de otros colores. Una muy fuerte llamada Sora, que hacen de maiz que primero esta algunos dias enterrado hasta que retoñece: otra de maiz tostado: otra de maiz mascado, y de otras maneras. la mas ordinaria que beben los Indios del Peru es la que se hace de maiz mascado; para la qual se usa no solo en sus pueblos, sino tambien en muchos de españoles, donde ay concurso de Indios, como en Potosi, Oruro, y otros, hechos corrillos en las plaças de Indias viejas,

y muchachos sentados a mascar de maiz: que no poco as-
co causa a los españoles solo el verlo, sino que lo cau-
sa a los Indios el beber un brebage hecho tan suciamente.
No se masca todo el maiz de que se hace la chicha, sino par-
te del, que mezclado con lo demas sirue como de le-
vadura. la qual tienen los Indios por tan necesaria
para darle el punto a la chicha, que quando el maiz
se muele para este efecto en nuestros molinos de a-
gua, mascan la harina hasta humedecerla en la
boca, y hacerla masa: y lleuan su paga los que se ocu-
pan en este exercicio de mascar maiz, o harina, fue-
ra de lo que interesan tragando lo que quieren para
matar la hambre:

Los españoles tambien suelen hacer chicha de ma-
iz por regalo, pero hacenla con mas limpieza y curi-
osidad que los Indios: la qual es una bebida saludable,
fresca, y de buen gusto: y se hace desta manera. Tuesta-
se un almud de maiz (o mas o menos segun la canti-
dad de chicha que se ha de hacer) y despues se muele, y
cierne su harina, la qual se amasa con un poco de
agua tibia, y no caliente, que lleue un poco de sal:
hase de sobar mui bien esta masa de manera que
ni quede rala, ni aguanosa, ni mui dura, sino que
haga algun poco de correa. hecho esto se deja la masa
por una noche, y por la mañana se echa en una

tinajuela que pueda caber una arroba de agua; y alli se le ha de echar como seis quartillos de agua muy hirviendo, y con una cuchara grande se meneara de manera que la masa y agua se encorpore; y luego sucesivamente se le echa agua tibia hasta cumplimiento a una arroba, y con ella se menee la masa para que todo se encorpore. Luego se tapa la vasija, y se deja asi por veynti quatro horas: las quales pasadas se saca della el agua que esta clara, y asentada, y se echa en otra vasija, y de alli sacaran como seis quartillos dello, lo qual con libra y media de açucar ha de hervir un poco; y despues esta agua açucarada se revolvera con la demas, y despues que este tibia se ha de echar colada en la vasija de donde se ha de sacar para beber, tapandola con un lienço por que no se impida al hervir de la chicha la espuma que ha de salir. Si la vasija en que se echare estuviere usada desta bebida, se pondra la chicha de sazon para poderla beber dentro de dos dias, y si no lo estuviere, tardara siete, o ocho dias en hervir, y madurarse.

Toda suerte de chicha de maiz bebida aprovecha contra el mal, y detencion de orina; contra las arenas, y piedras de los riñones, y vegiga: a cuya causa nunca en los Indios asi viejos como moços se hallan estas enfermedades por el uso que tienen de beber chicha. Tomando medio quartillo della en ayunas, en que aya estado en remojo por espacio de una noche los cascos de medía cebolla blanca, y un poco de açucar, quita la purgacion

de riñones, o quar: do menos la templa, y a poca para que no desuelle, y haga llagas en la via de la orina. Y tomando de esta bebida quando no esta mui agria, o madura, medio quartillo caliente en ayunas aprovecha contra la colica pasion, y contra todo detenimiento de orina, y mal de ijada. Tambien sirve el concho, o asiento de la masa que hace la chicha, porque aplicado sobre los pies gotosos, les quita el ardor, y mitiga el dolor. el nombre de chicha no es de este reyno, pienso que lo tomaron los españoles de la lengua de la isla española; llamase en la lengua Quichua del Peru; Aca: y en la Aymara, Cusa.

cap. 5. de la quinua.

La quinua es una planta mui parecida a los bledos, creçe dos tercias en alto poco mas o menos, su hoja es como la de los bledos salvo que junto al peçon es mas ancha, y no tan puntiaguda produce la semilla en el remate del tallo en unos racimillos como los de los bledos: la qual es del tamaño de granos de mostaça tanto quanto mayor, no redonda perfectamente, sino algo chata. es esta semilla la que sufre mas el frio de quantas nacen en estas Indias asi de las naturales de aca, como de las traydas de españa: porque se da en tierras tan frias donde las demas se yelan hasta la cebada. Ay dos especies de quinua ni mas ni menos que de bledos, una blanca, y otra colorada: quando esto

tierna esta yerva antes de espigar, se come guisada como las acelgas, y espinacas; aunque solamente la blanca, y no la colorada, porque esta comida causa mal de orina.

La semilla de la quinua es de tan diferentes colores como el maiz, porque ay quinua blanca, amarilla, morada, colorada, y cenicienta: una silvestre, y otra domestica, y cultivada. la mejor de todas es la blanca, y esta comen los Indios cocida como arroz; y molida en poleadas; y tambien hacen de su harina pan como las arepas de maiz. de las otras quinuas de colores hacen chicha, señaladamente de la cenicienta llamada cañahua, cuya chicha es mui recia en el embriagar, y algo agria quando esta mui madura. los tallos, y hojas de la quinua cocidas, y comidas con aceyte y vinagre y açucar tienen facultad de ablandar el vientre: su cocimiento, o çumo con unas gotas de vinagre es contra las inflamaciones, y añadiendo açucar es un buen gargarismo para inflamaciones de la gota. La simiente de esta yerva cocida en agua con leche, agraciada en la olla aumenta la leche en las paridas. y se ha hallado por esperiencia, y asi lo he visto yo usar, ser mui provechoso para qualquiera cayda tomar unas escudillas de poleada caliente, o de cocimiento de la semilla de la quinua, con que se evita el daño que de las caydas podia resultar. de la caña, o tallo de la quinua quemado hacen los Indios una ceniza que llaman

lleda, de la qual amasada hacen unos bollos, o panecillos que comen por salsa con la coca. en la lengua quichua se llama esta planta, quinua: y en la Aymara, Hupa.

cap. 6. del chian.

es el chian natural ~~natural~~ de la nueva españa; la mata es mui parecida a la de la quinua, y sus hojas se comen guisadas. echa una espiga semejante a la de la quinua, y en ella la semilla, que es mui parecida en la hechura al aljonjoli, salvo que es menor, y de color negro. los Indios de la nueva españa echan esta semilla molida en el atole, o mazamorra, y le da buen sabor.

cap. 7. de la yuca.

ya que toda la America fue tierra falta de las especies de grano, y semillas de europa, de que hiciesen pan sus moradores, y de carnes de animales mansos, hasta que los españoles truxeron a ella el trigo, y todo genero de legumbres, y ganados mansos de españa: suplio dios la falta destas cosas bastteciendo este nuevo mundo de muchas, y diversas frutas, y legumbres, principalmente de infinitas diferencias de rayces, que fuesen mantenimiento de los indios de las quales la mas general, y de que se mantiene gran parte destas indias es la yuca, de que los naturales de tierra caliente, y yunca hacian su pan llamado caçabi: y es

no pocas partes lo hacen, y comen oy los españoles. es la yuca una planta que crece dos estados poco mas o menos, echa un bastago, o vara derecha, redonda, maciça, y tan gruesa como tres dedos de la mano, está toda desde el suelo hasta el cogollo poblada de hojas que no poco la agracian, y hermosean por ser ellas de mui buen parecer; están asidas al bastago, o tallo con un peçon de una tercia de largo, mui parecido al de la hoja de la vid, es mui colorado, redondo, liso, y no mas grueso que un delgado junco. la hoja es mui parecida a la del cañamo, tiene figura de estrella con siete, o nueve puntas hendidas hasta el peçon, y casi iguales que la hacen redonda; es cada punta semejante en el talle, y grandor a la hoja del durazno, salvo que no es tan acanalada, tienen un verde escuro que rogea tanto quanto. quando esta planta está cubierta de hojas, respeto de ser ellas tan iguales, viene a tener de ruedo el grueso del cuerpo de un hombre por igual de alto abajo, con que parece tan agradable a la vista que por su buen parecer la suelen plantar en los huertos. vanse le cayendo las hojas con el tiempo, comencando de las mas vajas, y por la juntura dellas quedan en el bastago unos peçones, o ñudos, que lo hacen por donde está sin hojas mui ñudoso.

el modo como se siembra, o planta es hincando en la tierra los troços del bastago de las que se han arrancado, los quales luego prenden echando cada uno dos o tres tallos, y como van creciendo hacia arriba, van arroxy

gando, y echando su fruto, que son unas raices como nabos blancos, tiernas, y aguanosas, algunas tan gruesas, y largas como culebras, y suelense hacer tan crecidas, que he visto yo yuca de una braça de largo, y por donde mas tan gruesa como la pierna de un hombre; tienen una coscara, o corteça aspera, y correosa de color pardisco, y leonado escuro, y por de dentro estan mui blancas. sacanse de cada mata de quatro a ocho raices, y mas o menos, conforme la fertilidad de la tierra que las produce; tardan en sazonar un año, y se hacen mucho mejores dejandolas año y medio.

Hallanse dos suertes de yucas, una dulce, y otra amarga; la dulce se come como batatas, cocida, y asada, y se suele echar en la olla en lugar de nabos, y de qualquiera manera tiene buen sabor, y aunque se coma cruda no hace daño, a la qual nombran en la isla española, Boniata, que quiere decir sin ponçoña, a diferencia de la otra que es tan ponçoñosa, que qualquiera animal que la comiere antes de esprimillo, muere sin remedio; y lo mismo el que bebiere del çumo que sale al esprimirla. desta yuca ponçoñosa se hace generalmente el caçabi, y hacenlo desta manera: despues de mondadas estas yucas se rallan en unas piedras asperas. y luego asi ralladas se meten en una talega larga, y angosta como el muslo llamada cibucan, hecha de corteças blandas de arboles, a modo de pleyta. y des

pues por un cabo se cuelga esta talega de alto, y por la otra punta se le pone mucho peso, con que se va estendiendo, y apretando la yuca: y despues de aver estado asi aprensada el tiempo que basta para que se esprima bien, y salga todo aquel zumo ponzoñoso, que es a modo de suero, la sacan, y queda como almendras esprimidas; las quales echan en el buren, que es una cazuela de barro llana, y grande como un harnero, que esta sobre el fuego asentado con barro, de manera que no salga fuera la llama; y aunque quando la echan esta suelta, y humeda como salvado mojado, se quaja, y la vuelven para que se cueza mejor. y en tanto tiempo como se puede gastar en freyr una tortilla de huebos, queda cozida cada torta destas; las quales ponen luego al sol uno o dos dias para que se enjuguen, y quedan tan tiesas como una tabla, aunque quando se sacaron del fuego estavan tiernas, y correosas. Duran estas tortas de cazabi sin corromperse, como no se mogen, mas de un año, y en la mar suplen la falta de vizcocho.

Dos diferencias se hacen de cazabi, uno mui delgado llamado Xauxau para gente regalada, el qual es mui blanco, tierno, y que facilmente se desmorona; y otro grueso como un dedo atravesado para gente comun, y de servicio. Pero de las tortas del uno, y del otro me parece se verifica aquel refran que dice; a falta de pan buenas son tortas, porque si no es donde no se alcança pan de trigo no se puede comer, ni es apetecible aunque mas algunos lo quieran alabar.

porque un año entero lo comi yo en la isla española, y nunca me hice al de manera que no se me hiciese cada dia de nuevo. Pero todo es tan comun, y usado de los españoles que viuen en aquella isla, y en otras prouincias como el pan comun de trigo donde le aye. Comese mejor el caçabi hecho sopas en el caldo de la olla que sea, porque se empapa bien, y crece otro tanto del grueso que tenia; y tambien es mui aproposito para hacer torrejas del.

Aunque el çumo desta yuca bebido crudo es veneno que mata, cocido es sano, y buen mantenimiento. Siruen las hojas de la yuca cocidas en agua mui salada para deshinchar las piernas de los gotosos dando baño con ella; y por el mismo orden quita qualquier dolor de braço, o piernas. El nombre de yuca es de la isla española; los Mexicanos la llaman Guacamote; y los Peruanos, Rumu.

cap. 8. dela Batata.

La Batata es raiz mui conocida no solo en todas las Indias, sino tambien en españa, y una delas mas regaladas comidas que los Indios tenian. La planta es pequeña, y sus ramas se estienden sobre el suelo sin leuantarse mucho: produce cada mata muchos bastagos, o tallos, los quales son redondos, lisos, y morados, y crecen como dos tercias tendidos sobre la tierra. Nace la hoja del bastago con un peçon tan largo como el de la hoja dela bid; pero mas delgado, y tierno, y de color morado; la hoja es mas ancha junto al peçon que por otra parte, y acaba en

tres puntas, las dos de los lados un poco mas cortas que la de en medio; las venillas de la hoja son por la parte alta verdes, y por el embes moradas. sacanse de cada mata de quatro a doce raices, mas o menos segun la tierra es mas o menos fertil. Las batatas se diferencian entre si en el tamaño, y forma, lo mas comunes son por en medio algo mas gruesas que por las puntas; algunas ay prolongadas, y parejas por todas partes, otras redondas, ovadas, o ahusadas; ay las tan gruesas como el braço, y de media vara de largo, y de aqui para abaxo. son muy tiernas, y harinosas, y se hallan tanbien de diferentes colores, moradas, amarillas, blancas, rojas, y jaspeadas.

son en tres diferencias, la una que retiene el nombre comun de batata; la qual se aventaja a las otras como la camuesa a las mançanas; la segunda es de las que se dan en el Peru, que llamamos camotes, que tienen el segundo lugar en bondad. si bien en algunas partes son tan buenos estos camotes que no deven nada a las mejores batatas, quales son los de Payta diocesi de Trugillo, y los del valle de la misma ciudad de Trugillo. la tercera especie de batatas es de aquellas que en la isla Española la llaman Ages, y los Españoles las nombran ñames: crecen estos ages en muy breve tiempo, y por eso los suelen sembrar muchos para sustento de sus esclavos, y gente de servicio. sacanse de una mata doce, y catorce destas raices, y a veces veynte, es el age desabrido, y de poco estima,

hacese tan grande como una mediana calabaza, que puede
servir de asiento: por de fuera es de color de tierra, y quita
da la cascara queda blanco, y con algunas pintas moradas
como jaspeado.

Comense las batatas cocidas, y asadas por fruta, y tie
nen sabor de castañas asadas, y tambien se hacen dellas
regalados potages, fruta de sarten, y conserva. no echa
esta planta la raiz como el nabo, o rabano, que hacen
cabeça por donde se junta la raiz con las hojas, sino que
de cada mata nacen, y se estienden por debaxo de tierra
muchas rayzillas o venillas delgadas, que parecen
barbas de la planta, y en el remate de cada una nace una
raiz destas: y de la mesma manera nacen casi todas
las raices comestibles que se hallan en las Indias, como
son la yuca, papas, ocas, mani, y otras muchas. la ho
ja verde de la batata, o camote majada, y revuelta
con unto sin sal puesta sobre las niguas las mata, y quita
el dolor, y escocimiento que causan. llamase la batata
assi en la lengua de la isla española; en el Peru se dice
Apichu en la lengua quichua, y en la Aymara Tuctuca.
los españoles la llaman camote, el qual nombre es
de la lengua Mexicana.

cap. 9. Del liren.

Llamanse lirenes en la lengua de la isla española unos
raices del tamaño de datiles, y algo mayores, o como
pe-

perillas cermeños; que en lo exterior son pardas, y la cascara
bellosa, y delgada, que luego que se cuecen se quita facilmen
te, y por de dentro son blancas; las quales cocidas son de bu
en sabor. estan estas raizillas asidas de unas verguetas del
gadas, como las batatas. la planta es pequeña, y estiende sus
ramas sobre la tierra como la de la batata; a la qual es tan
parecida, que parece particular especie della.

cap. 10. de la Achira

En la lengua Quichua, o general del Peru se llama Achira
una planta cuya raiz sirve de mantenimiento a los Indios. la
qual crece quatro codos en alto, echa unas varas tan gruesas
como un dedo de la mano, derechas, sin que dellas broten ra
mas, algo parecidas a las cañas por tener a trechos ñudos; y es
tan envueltas en la hoja antes que ella se extienda, y apar
te del tallo, como lo estan las cañas; son macizas, y corre
osas. la hoja es tan grande que tiene mas de dos palmos de
largo, y por donde es mas uno de ancho, tiesa, lisa, y toda lle
na de venas, o rayas algo relevadas, que del lomo salen a las
orillas. echa en el remate unas florecitas coloradas, agradables
a la vista, mas de ningun olor, y junto a ellas unas cabezue
las, o capullos, que quando verdes se parecen al madroño, y
en secandose tienen dentro la semilla, que son unos granos,
o bolillas muy redondos, negros, duros, y lisos, del tama
ño de garvanços, de las quales se suelen hacer rosarios. la

raiss es larga, y blanca como nabo, mas no tan tierna, aunque en lo demas se parece a el. Aplicase esta raiss para el mal de la del monte.

cap. 11. de la Racacha.

en la lengua quichua deste reyno se llama Racacha una planta, cuya raiss es comestible, y mui parecida a la Achira. la mata es de tres palmos de alto, mui copada, y poblada de hojas; las quales son de un verde escuro, y todas nacen inmediatamente de la raiss. el pecon dellas, o tallo es de un codo de largo, tan grueso como un mediano junco, liso, y con unas pequeñas rayas, o venas coloradas a lo largo; es todo hueco como un cañon, y en su remate nacen tres hojas, cada una de tres o quatro puntas hendidas, mas largas que las de la hortiga. echa un tallo de quatro codos de alto, tan grueso como un dedo de la mano, redondo, liso, correoso, y de color verde escuro que tira a morado, en cuya cumbre se produce la semilla a la manera que el peregil, y culantro, la qual es mui parecida a la del hinojo.

cap. 12. del mani

el mani es una raiss mui diferente de todas las demas de Indias; la mata es baja, y mui aparrada con la tierra; produce muchos tallos, y hojas, de manera que

se viene a hacer mui cerrada. son los tallos de dos tercias de lar
go, y son mas los que se estienden por el suelo que los que suben
hacia arriba; son redondos, y tan gruesos como Juncos, de color
rojo, pero no lisos, sino algo bellosos, y con mucha hoja. la qual
en talle, y grandor se parece a la del lentisco, salvo que es mas del
gada, y un poco mayor, y de un verde escuro. la fruta desta ma
ta son unas rayzitas, cada una del tamaño del dedo menique,
algo mas corta, con una cascarilla blanquecina, mui arrugada,
y tan delgada, y sutil, que apretada ligeramente entre los dedos
se quiebra: dentro della tiene cada raiz dos o tres pepitas
mui parecidas en todo a los piñones, cubiertos de un hollegi
co rojo mui sutil, como el de la almendra, que quitado que
da la pepita mui blanca como piñon mondado, la qual se
divide en dos partes como la haba. comese esta raiz por fru
ta regalada, y de mui buen sabor cocida, y tostada: pero comi
da cruda causa dolores de cabeça, vaguidos, y jaqueca. ha
cense della mui buenos turrones, confitura, y otros regalos.
el modo como esta planta produce su fruto es asido a unas ve
nillas delgadas, o barbas como la batata: y para desenterrarlo
se arranca la mata, en la qual salen asidas muchas destas ray
cillas de mani, aunque muchas mas quedan soterradas,
las quales se sacan cavando toda la tierra alrededor.

las zorras son mui golosas desta fruta, la qual se
comen escarbando la tierra, y desenterrandola. la
leche del mani que se saca como la de las almendras, sir
ve para almendrados; y mezclada con la que se saca de las

pepitas de melon o calabaça agravablandamente el celebro, y causa sueño en los faltos del. y si ala almendrada en lugar de açucar se le echa miel de auejas, es contra la ictericia, y purga los de riñones. llamase Mani, el arbol en la lengua de la isla española; los Mexicanos la llaman cacaguate: y los Indios Peruanos, Inchic, en la lengua Quichua: y Chocopa, en la Aymara:

cap. 13. de las Papas.

en toda la sierra, y tierra fria del Peru donde no se coge maiz, ni las demas semillas, y legumbres que se dan en tierras templadas, y calientes; son las sementeras ordinarias que hacen los Indios de unas raizes llamadas papas del tamaño, y hechura de criadillas de tierra. las quales verdes, y secas son mantenimiento tan general en el Peru, que la mitad de los Indios del no tienen otro pan. la planta crece dos palmos en alto, las hojas estan en la rama tan continuadas, y pegadas unas a otras, que parecen una sola de muchas puntas; las quales puntas son algo parecidas a las hojas del toronjil. Produce una flor en forma de campanilla poco mayor que el Alheli con cinco o seis puntillas; y son unas moradas, otras blancas, y de otros colores, y todas tienen un botoncico amarillo en medio no mayor que un grano de trigo. A la flor sucede una frutilla inutil como alcaparrones. Hallanse unas papas silvestres, y amargas llamadas Atoccu, que no se comen. las

que los Indios siembran, y benefician son de buen sabor, aunque dellas ay una especie que llaman lugui, algo amargas, pero buenas para chuñu. diferencianse unas papas de otras en grandeza, y color; las mayores son como el puño, y de aqui para abaxo hasta del tamaño de una avellana, pero las ordinarias son del grandor de un huebo de gallina. hallanse de todos colores, blancas, amarillas, moradas, y rojas.

Fuera de las que destas raices se comen verdes asadas, cocidas, y enguisados, se secan para guardar de dos maneras; la una es secandolas al sol, las quales ni son de mucha dura, ni quedan tan duras, y curadas como las segundas que se secan desta manera: el tiempo de la cosecha de las papas es por los meses de Mayo, y Junio, quando en las tierras que se dan comiença el rigor de los frios, y yelos: pues cogiendolas las tienden en el suelo, donde les de de dia el sol, y de noche los yelos; y al cabo de doce o quince dias se ponen algo arrugadas, pero todavia mui aguanosas: entonces para exprimirles toda el agua que en si tienen, las pisan mui bien, y las dexan al sol, y al yelo por otros quince, o veinte dias, con que quedan tan secas, y livianas como un corcho, mui denegridas, y empedernidas, y tienen cogidas que de quatro o cinco hanegas de papas verdes no se coge mas de una de chuñu (asi llaman a estas papas despues de secas deste modo) es de tanta dura el chuñu que aunque se guarde muchos años no se pudre, ni corrompe, y los Indios lo comen cocido en lugar de pan, y es tange.

neral el de mantenimiento del chuñu, que en las provincias del collao no comen los Indios otro genero de pan mas que este. Para los caciques, y gente regalada se hace una suerte de chuñu mas delicado, y de estima, el qual se hace de las papas blancas desta manera; que despues de secas al sol, y al yelo, las tienen por dos meses metidas en agua, y luego las vuelven a secar al sol, con que quedan por de dentro mui blancas. llamase este chuñu regalado Moray; y del despues de tostado, y molido sacan las mugeres españolas una harina mas blanca, y sutil que la de trigo, de la qual hacen almidon, viscochuelos, y todas las cosas de regalo que con almendras, y azucar se suelen hacer. y de las papas verdes cocidas se hacen regaladisimos buñuelos.

el temperamento de las papas es frio, y ventoso; y con todo eso por alguna virtud oculta que tienen hacen este efecto bien contrario a sus calidades, que comida despues de cenar una papa verde, y cruda excita el ahito. cocidas las papas verdes, y aplicadas mui calientes majadas en forma de emplasto valen contra el acerbo dolor de la gota. el temperamento del chuñu es frio, y seco en el primer grado: la poleada hecha de su harina con azucar, y especias se da por buen sustento a los enfermos, en particular de la harina del Moray: demas desto los polvos del chuñu quemado encarnan, y desecan las llagas tambien, y mejor que otra qualquiera cosa: y mezclados con los polvos de la copaquira quemada mundifican las llagas rebeldes, y maliciosas, y quitan los callos de las fistulas

y las encarnan, y cicatrizan. en la lengua quichua se llaman estas raices papas, y en la Aymara, Amca.

cap. 14. De las Ocas.

son las ocas unas raices comestibles que se dan en las tierras frias donde las papas. la planta destas raices se llama Chulai; es del linaje de acederas, pequeña, de una tercia poco mas o menos de alto, tiene las ramas recogidas que la hacen copada, las hojas son mui pequeñas de tres en tres como los de las acederas. las raices desta planta son larguillas medio geme, no lisas, sino desiguales, y como ñudosas; unas blancas, otras moradas, y de otros colores como las papas: son mui tiernas, y harinosas; comenlas los Indios verdes asadas, y cocidas: y tambien partidas por medio a la larga las secan al sol para guardar; y las secas desta manera se llaman cabi, y son de buen sabor algo dulces como higos pasados, las quales se comen crudas, y cocidas.

el temperamento de las ocas es frio, y humedo: las hojas, y ramas desta planta cocidas, y comidas en tiempo de peste, o de tabardillos son preseruatiuas de toda contagion; particularmente si con ellas se cuecen borrajas, y raices de escorçonera. su zumo aprouecha contra toda inflamacion, y contra el incendio, o intemperie de la gota: contra la sordera echando algunas gotas en el oydo. y mezclado con aceyte de alacranes quita el dolor de los riñones, y el dolor de oydos de causa calida. y el cocimiento destas hojas con

açucar, o hecho jarave, y tomado en ayunas templa la colera, y sangre; es contra el incendio, o ardor demasiado de la orina; contra las inflamaciones del higado; contra las calenturas ardientes, y continuas; contra la inflamacion de la garganta; y contra el dolor del estomago que procede de causa calida. llamanse estas raices en la lengua quichua deste reyno vocas; y en la Aymara Apillas.

cap. 15. de la Maca.

en sola la provincia de Chinchaycocha diocesi de Lima se halla la raiz llamada Maca en la lengua de los naturales de aquella tierra. Nace esta planta en lo mas aspero, y frio de la sierra, donde no se da otra planta alguna de las que se cultivan para sustento de los hombres: que parece proveyo dios a los Indios de aquella provincia desta raiz para que no quedasen sin tener en su tierra algun mantenimiento natural della. sirveles la maca de pan verde, y seca, como la guardan para todo el año. la planta es pequeña que no se levanta del suelo mas que un palmo, la hoja muy menuda; y la raiz es del tamaño, y forma de una pera cermeña, blanca como nabo por de dentro, y despues de seca queda mucho menor, y muy parecida a las perillas secas; es dulce, y de buen gusto, comese asi pasada cocida, y asada. Tiene una estraña propiedad que do quiera que se siembra un año a bre

sa la tierra de tal manera, que en mas de diez años no se pue de volver a sembrar en ella: y para que no se yele con las or tincas nieves, y eladas que siempre ay donde se siembra; la suele encubrir con paja hasta que llegue a sacor de cogerla. su temperamento es mui caliente, y es comun opinion que con ser la provincia de Chinchacocha, donde se da esta raiz, mui esteril, y de tan frio, y aspero temple, por mantenerse sus naturales con esta raiz, no solo no van a menos, como en las demas provincias del Peru, sino que se multiplican de cada dia mas, para lo qual dicen tener virtud esta raiz.

cap. 16. del yacon.

la planta que produce la raiz llamada yacon es de un estado de alto poco mas o menos; echa un bastago, o caña tan grue sa y mas que el dedo pulgar de color verde, aspera, y bellosa, por de dentro hueca, y con ñudos a trechos que dividen los cañutos, que son largos de a palmo, y por los ñudos echa otras ramas mas delgadas. la hoja es de particular hechura nace del tallo, o caña un peçon verde tan grueso como un cañon de ganso, de un palmo de largo, el qual esta por los lados a compañado de una hojilla tan ancha como un dedo, que a lo largo nace del mismo peçon, al remate del qual esta asida la hoja, que es de forma de harpon, es triangular perfectamente, y tiene una tercia de punta a punta, de

modo que viene a tener de orilla, o ruedo tres tercias, y ay las mayores, y menores, como acontece en las demas plantas. es hoja aspera, y por la parte alta vellosa como la botraja. quando llega a sazon esta planta produce en la cumbre de los ramos unas flores amarillas del talle de las de la mançanilla, saluo que son doblado mayores, y tienen amarillas las hogitas que ciñen el boton. Tiene cada mata a tres, a seis, y mas raices, las quales son tan grandes como medianos nabos, mas no adelgaçan tanto como ellos hacia la punta, dulces, aguanosas, por de fuera de color de tierra, y por de dentro blancas, y tiernas como un nabo. comense crudas por fruta, y tienen mui buen sabor, y mucho mejor si se pasan un poco al sol, suelense cortar en ruedas, y preparar de la misma suerte que el cardo con su pimienta, y naranja, y desta manera se parece algo en el sabor al cardo. es marauillosa fruta para embarcado porque dura mucho tiempo. yo la he visto lleuar por la mar, y durar mas de veynte dias, y respeto de ser tan çumosa, se ponia mas dulce, y refrescaua mucho en tiempo de calor. llamanla los Indios deste reyno en la lengua Quichua, yacon: y en la Aymara, Aricoma.

cap. 17. de la xiquima.

la xiquima es una raiz tan gruesa por la cabeça como la pierna, de hechura de nabo, y mui corta en proporcion de su grosor, porque no tiene de largo mas de un palmo, y se remata en punta; por de fuera es parda, y por de dentro blanca con unas pintas de rojos como jaspeado, mui aguano

sa; y dulce. las ramas desta planta se extienden por la tierra; echa unos bastaguillos como juncos; las hojas son del tamaño de las de maluas con tres puntas hendidas. la semilla que da son unos granos como frisoles encerrados en unas vajnillas como de habas. comida cruda esta raiz sirve de fruta, y en tiempo de calor refresca mucho, porque es de temperamento frio y humedo. su çumo aprovecha contra el ardor de la gota, y contra toda inflamacion caliente: y si al çumo se añade açucar, y se beve seis onças dello en ayunas quita el ardor de la orina, y templa los riñones, y es contra la ictiricia, y calenturas. llaman los españoles a esta raiz Xiquima en el Peru, y en la nueua españa Xicama, el qual nombre es tomado de la lengua de la isla española. que en las lenguas generales del Peru se dice, Asipa; en la quichua: y Villu, en la Aymara.

cap. 18. de la Isaña.

la Isaña es una raiz que los indios comen del tamaño, y forma de la oca; unas son amarillas exterior, e interiormente, y otras coloradas. la mata es mui parecida a la de los frisoles, quando topa otras plantas donde asirse trepa, y se encarama sobre ellas; el bastago es redondo, verde, y liso: la hoja es tan grande como la palma de la mano hendida en cinco puntas botas; su peçon es delgado, redondo, y largo una tercia: la flor es larguilla me dio de do en forma de campanilla, rematase en cinco hogitas en torno y ellas

tieron amarillos, y las otras dos con lo restante de la flor colorados. Marcada cruda la isaño, que es la raiz desta planta, es alguntanto amarga, tiene mucha agudeza, y pica tanto la lengua, que no se puede comer cruda, pero cocida queda dulce. Tiene virtud esta raiz de reprimir el apetito venereo, segun dicen los Indios; y asi afirman que mandauan los reyes Incas del Peru llevar copia deste mantenimiento en sus exercitos paraque comiendo del los soldados se oluidasen de sus mugeres. el cocimiento destas raices tomado en ayunas con açucar quita la pechuguera: y hecho cocimiento con estas raices, y las de peregil, y bebido en ayunas con çumo de lima quiebra la piedra de riñones, y begiga. en la lengua Quichua llaman los Indios a esta raiz, Añu; y en la Aymara, Isaño.

cap. 19. dela Vlluma.

la Vlluma es cierta raiz muy parecida ala oca; hallanse de tan diferentes colores como las ocas. son de temperamento frio, y algo ventoso, y muy silaginoso: beviendo una buena porcion del cocimiento destas raices junto con la muña facilita el parto, y el mismo efecto dicen los Indios que hacen ellas comidas solas en buena cantidad. ultra desto hecho lamedor del cocimiento destas raices con el açucar necesario, y dado amenudo alos heridos penetrantes, les hace que con facilidad escupan la sangre estravenado en el pecho: y cocidas estas raices con romero, y bebido

mago quita el dolor de estomago · llamase esta raiz en la lengua Quichua, Vllucu · y en la Aymara, Vlluma ·

cap. 20 de la yahutia

En la lengua de los Indios de la isla española se llama yahutia cierta planta cuyas raices, y hojas se comen; la qual es como una gran verça, y no muy apetecible, aunque los Indios la tenian por buena comida · las raices que tienen unas barbas se mondan para comer cocidas:

cap. 21 del cuchuchu

Fuera de las muchas plantas que siembran, y cultivan los Indios para mantenerse de sus raices, como son las que se contienen en los capitulos precedentes, ay otras muchas saluages que nacen por los campos, y tierras incultas, las quales no son de tan buen sustento, ni tan estimadas como las hortenses, y cultivadas · destas raices siluestres la que en el Peru mas se estima es la que llaman cuchuchu: esta es una raizilla que nace en los paramos, y punas tan frias, que por su rigor no producen otra alguna planta que sirva de mantenimiento al hombre · nacen muchas destas raizillas juntas en los lugares mas humedos de los paramos, las quales son blancas, tiernas, muy dulces, y sabrosas, y del tamaño de piñones: suelense sacar de tres en tres, o de quatro en quatro, pegadas unas con otras por los lados, que parecen propiamente raigones de muela · no echa esta planta fuera de tierra tallos, ni ramas, sino solamente unas hojitas

mui menudas como las del cebollino quando comiença a salir de la tierra. comese el cuchuchu crudo verde, y seco; y los españoles les suelen confitar lo. crianse ordinariamente muchas perdices en las partes donde nacen estas raicillas; las quales sacan escarvando la tierra, y se crian y mantienen dellas. es el cuchuchu de temperamento caliente, y afirman los Indios que provoca a luxuria. llamase cuchuchu, en las dos lenguas generales del Peru.

cap. 22. del vihao.

el vihao es una planta saluage parecida a la taragontia, cuyas hojas son mayores, mas delgadas, y correosas que las de la taragontia. nace en tierras calientes, y en las provincias de Panama y Nicaragua se hacen espesos bosques dellas: crece en uno, y dos estados en alto, en la cumbre del bastago por trecho de una tercia esta su flor, que son unas penquillas coloradas, y tiesas, cada una de hechura de pico grande de ave. envueltos en las hojas del vihao cuecen los Indios sus bollos, y tamales de mais; y en ellas tambien suelen envolver las mercaderias que se traginan para defenderlas de las lluvias, y rios. su rais es blanca, y tierna como la del Junco, y en algunas partes la comen los Indios; y de la cascara que tiene el tallo se suelen hacer canastas.

cap. 23. del layu.

es el layu una matilla silvestre, y pequeña; la mata que la

produce no se levanta de la tierra; echa cinco o seis tallicos de un palmo tan delgados como hilos, con unas hojitas de tres en tres muy pequeños, y parecidas en la figura a las del trebol, pero tan chicas, que una hoja del trebol tiene por tres destas. produce unas florecicas blancas en pequeños racimos, las quales son de la hechura de la flor de las habas, pero tan pequeñas y menores que granos de trigo. comen los Indios estas ramillas crudas a falta de mantenimiento, las quales son blancas, duras, correosas, de un geme de largo, tan delgadas como la punta de un rabano, y de ningun sabor. llamase esta yerva chicmu, en la lengua Aymara, y la raiz kayu.

cap. 24. del Motocoro.

el Motocoro es una raicilla, que solo se halla en la provincia de los Lipes diocesi de los Charcas, tierra por estremo fria, y esteril; mantienense della los naturales de aquella provincia, como de papas los del Collao. la mata es pequeña, y apegada con la tierra, y produce unas florecillas amarillas. las raices son del tamaño, y hechura de bellotas, y comidas crudas saben a ellas.

cap. 25. del Agi.

Entre las legumbres, que producen el fruto en sus ramas, tiene el agi, despues del maiz, el primer lugar, como la planta mas general, y de mayor estima entre los Indios de quantas

se hallaron en esta tierra, porque es la especia que dio Dios a los naturales della, tan recebida de todas las naciones deste nuevo mundo; que no se ha hallado ninguna que no tubiese el uso della, y en mucha estimacion, y no solo de los indios es oy mui preciado el agi, sino tambien de los españoles moradores destas Indias; y aun de los que no han pasado a ellas, pues se da y aun no menor abundancia en España que en esta America, y no es menos bien recibido su uso que el de la pimienta de la India Oriental solo se halla esta diferencia entre la pimienta, y el agi, que este por darse con mas abundancia, y a menos costa nuestra, es tenido en menos que la pimienta, que nos cuesta mas cara por venir de lejos; mas esta menor estimacion es general en todas las cosas que facilmente alcançamos.

la mata del agi es copada, y de agradable parecer, levantase del suelo dos o tres codos, mas y menos segun la tierra donde nace es fertil, o flaca: la hoja se parece a la de la yerva mora, o a la de la albahaca de hojas anchas. Aunque son muchas las diferencias que se hallan de agi, en lo que es la mata, ramas, y hojas no ay variedad, sino en una particular especie, de que luego dire: echa unas florecitas blancas, y pequeñas de ningun olor; y a estas sucede el fruto, que son unas baynillas llenas de pepitas blancas, el qual uno es grande como limas, y ciruelas grandes, otro tan pequeño como piñones, y aun como granos de trigo, y entre estos dos estremos ay muchas diferencias en su tamaño: en el color se halla no menor variedad, aunque todo agi conviene en ser verde antes de

madurar. la misma diferencia se halla en la forma, y hechura, porque uno es redondo, otro prolongado, y otro de otras muchas formas; empero todo agi conviene en ser agudo, mordicativo, y picante, mayormente las pepitas. el mayor de todos se llama Rocoto, pronunciada la R. como en este nombre caridad; cuya hoja es mui diferente de la de las otras especies de agi, porque es mucho mayor, no tan lisa, de un verde claro, y algo parecida a la hoja del torongil: el agi de esta planta es mui grande, del tamaño de una lima, y aun como una mediana naranja, redondo, y alguno prolongado, uno de color verdinegro, y otro mui colorado; no quema su cascara como la de los otros agies, sino que se deja comer crudo, como si fuera otra fruta.

Otro agi ay largo, y grueso mayor que el mas largo dedo de la mano; y este se halla de muchos colores, uno colorado mui encendido, otro verde escuro, otro morado, negro, amarillo, y otro verde claro: otra suerte ay de agi largo como el primero pero que hacia la punta se va estrechando, y acaba puntiagudo, el qual tambien es de muchos colores. Otro se halla un poco menor que este del tamaño, y hechura de un datil; otro agi ay como aceytunas, y todos ellos son de varios colores. el mas hermoso a la vista es uno tan parecido en el color, tamaño, y hechura a las guindas, que se engañara una persona facilmente pensando que lo son. hallase otro agi mui picante, y tan pequeño como piñones. Finalmente son tantas las diferencias que se hallan de agi en estas Indias que pasan de quarenta

Es el agi tan regalada, y apetitosa salsa para los Indios, que con el qualquiera cosa comen bien, aunque sean yervas

silvestres, y amargas; y los mas rigurosos ayunos que hacian en su gentilidad era abstenerse de comer cosa guisada con agi. no solo se come el fruto desta planta, sino que tambien sus hojas se echan en los guisados como el peregil, y la yeruabuena, en especial en el llamado locro, en que echan tanto agi los Indios, y aun algunos españoles, que los que no estan acostumbrados a el no lo pueden comer sin derramar lagrimas, que las saca la fuerça del agi; tambien de las hojas tiernas del agi se hace tan buena salsa como de peregil. comese el agi verde, y tambien se guarda de tres o quatro maneras, en escabeche que es muy regalado, y lo suelen embarcar los que nauegan. y seco, y deste uno se guarda entero, y otro molido. la planta se puede podar de un año para otro, mas no da tanto fruto como lo que se siembra cada año. Es el agi mas calido que la pimienta, y acrecienta la gana del comer, y por eso es tan apetitoso. comido con moderacion, y templança ayuda a la digestion. su polvo hervido con vino, y dello echando unas gotas en el oydo quita el dolor causado de intemperie fria, o por ventosidad. y asimismo hervido el polvo con vinagre quita el dolor de muelas. llamase agi en la lengua de la isla española: en la Mexicana, chilli: y en las dos lenguas generales del Peru, vchu, en la quichua. y Huayca; en la Aymara.

cap. 26. Delos Tomates.

La planta delos tomates es pequeña, y se estiende sobre la tierra como la calabaça, y ella no tiene tantas: echa un bastago mas delgado que el dedo, del qual nacen otros muchos mas delgados: la hoja es parecida en la hechura, y tamaño ala dela yerva mora. La fruta que lleva se llama tomate; son unos granos mui parecidos al agi, redondos, y colorados, y los menores del tamaño de cereças, y los tambien amarillos, y verdes, y de la grandeça de ciruelas, y aun como limas: tienen dentro una sustancia aguanosa algo rosa, y unos granitos poco menores que ajonjoli, el hollejo es delgado casi como el delas vbas. nacen los tomates en unos pequeños racimos, no se comen crudos, sino que se echan en los guisados, y son de buen gusto por un agrillo que tienen apetitoso. vnos tomates nacen silvestres por los campos, y otros se siembran, y cultivan los primeros comen las palomas, y otras aves, que son los mas pequeños, y delos hortenses mas crecidos hacen los españoles conserva en almibar, y se tiene por mui regalada. El nombre de tomates es dela lengua dela isla española.

cap. 27. Delos frisoles delas Indias.

La mata delos frisoles delas Indias es mui semejante ala delos frisoles de España llamados Judiguelos, crece mui larga si se le arriman pertigas, o si con sus zarcillos se ase alas plantas vecinas como lo hace la yedra. hallar

se muchas diferencias de frisoles, las mas notables son tres, y la rama de todos es de una misma manera con mui poca variedad en las hojas. los mayores frisoles, y mejores que todos son los llamados Pallares, son poco mayores que habas, remátanse en punta sonadas, y tienen la cascara, o hollejo mas delgado que ellas: unos son blancos, otros morados, y otros pintados de blanco, y rojo. comidos estos pallares verdes con sus baynillas tiernas en azeyte, y vinagre son regalados. guardanse tambien secos como habas, y los comen los Españoles, e Indios unas veces guisados, y otras cocidos con azeyte y vinagre, y de qualquier manera son buen manjar.

Los segundos frisoles son los que los Españoles llaman porotos, corrompido el nombre que le dan los Indios, que es Purutu, el qual aunque es nombre comun para toda suerte de frisoles, se le haya apropiado a esta especie dellos. son los Porotos de hechura de los Judiguelos, pero dos o tres veces mayores que ellos. ay los de todos colores, y unos mayores que otros: son tenidos estos frisoles por los mas groseros que todos, y que de ordinario no los comen si no los Indios, y gente de servicio. los terceros son redondos del tamaño de garuanços, y mui pintados de blanco, y rojo, llamanse chuui, con que suelen jugar los muchachos, aunque tambien se comen cocidos, y tostados. danse todos estos frisoles en unas vaynas como las de los Judiguelos. la harina de los porotos tostados comida con azucar aprovecha a los que tienen camaros de sangre, y lo mismo hace la poleada hecha desta harina echando en lugar de agua leche de almendras. demas desto aplicada esta harina contriaca, y asi mesados es contra toda mordedura

De animal venenoso. con esta harina de porotos amasada con sangre de qualquier animal tapan las junturas, y clavazon de las pailas de cobre, en que se cuece el caldo de la caña dulce para que no se vaya. Llamanse los frisoles en la lengua quichua, Purutu; en la Aymara Miculla; y en la Mexicana ciemati.

cap. 28. de la calabaça de las Indias.

La calabaça que se hallo en esta tierra es en todo tan parecida a la de España, que no me parece que su diferencia es bastante para que se distinga en especie; porque en la hoja, en la flor, y en toda la planta, y modo de producir su fruto no ay distinción alguna; solo la ay en que esta calabaça no se come como la otra, por ser amarga, y de un casco duro, y grueso. Nacen de diferente grandeça, y hechura; las mas son redondas, o llanas, y es raro la que se halla larga, y prolongada como las de España. hacense de estraña grandeça, porque se hallan muchas que despues de secas caben dos arrobas de agua, y mas. Todas sirven a los Indios despues de secas para diferentes usos, el principal es de loça, porque de las menores hacen sus platos, y escudillas; y de las mayores, porcelanas, librillos, o bateas; y otras vasijas para tener agua, y llevarla por los caminos: y aun halla balsas en que pasar los rios hacen en algunas partes destas calabaças; y de las mas pequeñas, vasos, y jarros en que beber. en suma con estas calabaças los escuso el autor de la naturaleça del trabajo, e industria que les avia de costar el hacer todas estas cosas de barro, o de

otra materia. en el valle de chincha diocesi de lima se hacen destas calabaças mui grandes vasos, y mui pintados, que sirven de cañastos, y librillos para labar la ropa, y en sus casos se suple la falta de corcho para hacer tapaderas para los botijas de vino, y otros liquores. llamase esta calabaça en la lengua quichua, mati, y en la Aymara, chuspa.

Cap. 29. Del zapallo.

es el zapallo una especie de calabaça mui distinta de la referida en el capitulo antecedente. la mata se estiende por el suelo, o sobre arboles como la de la calabaça, echa un bastago que al principio no es mas grueso que un dedo de la mano, redondo, verde, y aspero por un bello que tiene como el de la borraja, y va creciendo hasta ponerse tan grueso como la muñeca de la mano de un niño. la hoja es semejante a la de la calabaça, salvo que es mas bellosa, y aspera, y tambien lo es el pecon, con tres puntos poco hendidos, de cada una de las quales al pecon ay un palmo poco mas o menos, segun el grandor de la hoja. son muchas las diferencias que se hallan de zapallos, pero la mata de todos es mui semejante en la hoja, y flor: solamente que la hoja de algunos es mayor, y con algunas manchas blancas; y la de otros menor con una mancha amarilla junto al pecon. Produce una flor grande en forma de campanilla, de color amarillo, y las orillas como repulgadas con cinco puntas hendidas hasta el cuello de la flor; por la parte de afuera nacen de cada una tres venitas verdes

desde el pezon, tiene tanto ruedo que ay un palmo de la una punta a la otra su contrapuesta, es flor hermosa, y de un olor grato aunque poco.

El fruto desta planta aunque en el grandor, y forma se diferencia, convienen todos los zapallos en tener el casco semejante al del melon, de dos o tres dedos de grueso, mas tieso, y la corteza mas delgada, aunque mas dura quando estan curados; por de dentro colorados, y enjutos con muchas pepitas algo mayores que las de la calabaça, y como pequeñas almendras, por las quales les suelen suplir confitadas, en maçapanes, y en otras confecciones que dellas se hacen con azucar a falta de almendras; y tambien se comen tostadas. Unos zapallos son grandes como botijas, otros medianos como melones, y otros menores: unos redondos, otros largos, y llanos otros. Sobre todos se estiman los del puerto de Payta, y luego unos pequeños, y larguillos que ay de dos colores. Sirven los zapallos de mantenimiento a los Indios, negros, y españoles, unas veces asados con aceyte y vinagre, otras enguisados, y en varias maneras de conservas que se hacen dellos. Y aun me acuerdo que ha mas de sesenta años que siendo yo muchacho los vi en España, y los llamavan berengenas de las Indias, y hacian dellos conserva en arrope. Los españoles mudando una letra al nombre que les dan los Indios lo llaman zapallo; y en la lengua Quichua del Peru se dice zapallu, y en la Aymara, Tamuña.

cap. 30. de la calabaça del Paraguay.

A cierta especie de calabaças propias de esta tierra llaman los Españoles en este reyno del Peru calabaças del Paraguay, por ser naturales de aquella provincia. la planta es voluble del genero de las que se asen, y encaraman sobre arboles, y no teniendo arrimo se estienden sobre la tierra; el bastago es delgado como un dedo con cinco esquinas a lo largo, que lo hacen acanalado: la hoja es redonda de media tercia de diametro con siete puntas poco hendidos, la qual es mui parecida en su talle a la hoja de la higuerilla de infierno: la fruta es una calabaça larga dos palmos, tan gruesa como una gran cidra; mui lisa, y colorada, o amarilla por de fuera; y por de dentro amarilla de color de oro: tiene de grueso la pulpa dos dedos como un melon, es mui dulce, y aguanosa, comese cruda como el melon, y tiene razonable sabor; y toda ella un olor mui agudo, y suave, por el qual es mas estimada que por su gusto y para gozar de su olor la suelen colgar en los cassas.

cap. 31. de la caygua.

es la cayguá un genero de cohombro propio de Indias, cuya mata se enreda, y trepa sobre otras plantas, o en algunos cañados que le arman; el bastago que echa es mas delgado que el dedo menique, verde, y tierno; y la hoja parecida a la del cañamo, grande con nueve puntas hendidas hasta el pezon, que parece cada una nueve hojas juntas por los pe-

peçones, son semejantes laspuntas dela hoja del sauco, saluo
que son mas tiernas, delgados, y mui aserrados. la cayguá,
que es el fruto desta planta, se parece aun cohombro no tanto
enel tamaño, y figura, quanto enel olor, en que sele asi
mila mas que ninguna fruta a otra de diferente casta de
quantas yo he visto. tiene de largo un geme, y es tangrue
sa por en medio como la muñeca de la mano; de sde el
medio se ua estrechando hasta acabar en punta algo retorci
da: en lo exterior es verde con unas rayas, o pequeñas
canales a lo largo, y sembrada de unos pezoncillos, o puntas
que no puncan por ser mui tiernas. la corteça, o cascoes tam
bien mui tierno, y del grosor dela cascara dela naranja: esta
por de dentro hueca, y enjuta, a cuya causa es mui liuiana.
tiene unas pepitas como de calabaça, algo menores, ne
gras, asperas, y esquinadas. sirue la cayguá enlos guisados,
principalmente enlos locros; y cocida con aceyte y vinagre
es buena comida; comida cruda sabe algo a cohombro.
llamase cayguá en la lengua dela isla española, y en
la del Peru, Achoccha.

cap. 32. del chayote.

El chayote es una mata como la del melon, y mui pareci
da a ella en la hoja, y bastagos, enredase enlos arboles; y es
natural dela nueua españa. su fruto es del tamaño, y
hechura de un gran membrillo. por de fuera esta mui ver

de cubierto de unas espinillas blandas como las de la borraja algo mas gruesas: la sustancia de dentro es como calabaça, salvo que es toda maciça con mui pequeño coraçon, en que estan las pepitas que son chiquillas. nace el chayote en tierra caliente, y templada, y se come asado, y cocido; en si es mui desabrido como la caygua, mas suelen lo comer los españoles con aceyte y vinagre.

cap. 33. del cachun.

esta es una fruta mui conocida en el Peru, á la qual llaman los españoles pepino de la tierra, la planta es mui parecida en el grandor, y figura á la de la verengena; crece desde uno hasta dos codos en alto. la fruta no se parece al pepino en cosa alguna, sino es qual o qual en el tamaño, y hechura: y asi no se porque causa le pusieron los españoles nombre de pepino de las Indias, sino es porque no devieron de ho-llar otra fruta de las de españa con quien tenga el cachun mas proporcion. es comunmente esta fruta de media tercia de largo, tan gruesa como la muñeca, y aun como el braço, y ahusada. verdad es que ay entre estos pepinos gran variedad en el tamaño, figura, y color; porque unos son mayores que otros; unos ovados, o ahusados; otros redondos, y otros largos: ay los morados, blancos, amarillos, y de otros colores; pero los mas comunes son morados con unas rayas, o listas de otro color, o del mismo mas escuro a lo largo. la cascara es un hollejito mui delgado; aun

que dura, correoso, y picante, por lo qual no se come de ordinario sin mondar, aunque se puede comer con la cascara como se co me una mançana. La pulpa es amarilla, mui aguanosa, y dulce, es casi toda maciça, que no tiene sino un pequeño hue co enmedio a lo largo en figura piramidal quanto cabe el dedo de la mano, en el qual junto al peçon tiene la semilla: y no pocas veces acontece quando un pepino esta mui maduro hallarse en este hueco otro pequeño ya formado con su cascara, y asimismo maduro, que juntamente se come con su padre. es fruta mui sabrosa, y de buen olor, y a propo sito para refrescarse con ella en tiempo de calores en lugar de un jarro de agua: pero no es de las frutas delicadas que apete ce, y estima la gente regalada, porque se tiene por indigesta; a cuya causa no se atreven a comer la los de flaco estomago.

Danse los mejores pepinos en los valles desta costa del Peru, señaladamente tienen fama los de los valles de Trugillo, Ica, y Chincha, porque quieren tierra caliente, y arenisca; y asi aunque se han llevado a la nueva España, no llegan a tener alla tan buena sazon, por no serles a proposito el temple. en el valle de Atrisco los vi y en el convento del Carmen, y esperimente que estavan desabridos, y sin la dulçura que tienen en este reyno. su zumo mesclado con unguento rosado aprovecha contra el calor de los riñones. en la lengua Quichua se llama cachun, y en la Aymara, cachuma.

cap. 34. del Puchipuchi.

esta es una frutilla silvestre, cuya mata es voluble, crece sobre arboles, o se estiende por el suelo: echa un bastago delgado como un cañon de escrivir, redondo, verde, y velloso; su hoja es parecida a la de las maluas, es blanquecina, vellosa, y algo pegajosa: la fruta que lleua esta planta es del tamaño, y figura de un huebo de paloma con un hollegito delgado, tierno, y correoso; la sustancia que tiene de comer son unos granillos negros del tamaño de linaça cubiertos de un liquor blanquecino aguanoso, y dulce con una punta de agrio. es la sustancia desta fruta mui parecida a la de la granadilla, de que se tratara en el libro siguiente; y tambien su flor en la hechura, y talle es mui parecida a la flor de la granadilla, solo que esta es pequeña no mayor que el casquillo de la bellota. el nombre que tiene es de la lengua Quichua.

cap. 35. de la cuaca.

Vsan los Indios por mantenimiento muchos generos de yerbas que con nombre general las llaman los del Peru, yayos, y los Mexicanos, Quilites; como si dixesemos hortaliça, o verdura: de algunas queda ya hecha mencion en los capitulos pasados, en lo que resta deste libro se ira tocando otras; de las quales es una la cuaca; esta es una yerua parecida a la cerraja, crece dos codos en alto poco mas o menos; el tallo es tan

grueso como el dedo menique, redondo, verde, velloso, y pegajoso; produce muchos cadamata, y en su cumbre gran cantidad de flores del tamaño, y forma de las de la manzanilla, saluo que las hojitas que tiene el boton son amarillas; son estas flores olorosas, y de agradable parecer. entorno del tallo nace la hoja al talle de la de la cerraja, es ancha por junto al tallo dos o tres dedos, de donde se ua ensangostando hasta acabar; y larga medio geme, aserrada por toda su redondez; algo bellosa, y pegajosa. comen esta yerua los Indios como las cerrajas; y su nombre es de la lengua general del Peru.

cap. 36. del soyco soyco.

el soyco soyco es una yerua menuda, que parece especie de las rosas, o clauellinas de las Indias, leuantase un codo de la tierra echa muchos tallos delgados, redondos, lisos, correosos, y algun tanto rojos; y pocas hojas; las quales son tan pequeñas, y menudas, que parecen hebrillas de seda cortadas. produce unas florecitas amarillas, que cada una tiene quatro hojuelas no mayores que las de la flor de la ruda, y salen de unos botoncillos largos como piñones: y despues de secas estas flores paran en un floca duro que sale del mismo boton. echa de si esta yerua un olor algo aromatico. es caliente en el segundo grado, y humeda en el primero, es pectoral, y los Indios la echan en sus guisados porque les da buen olor, y no mal ~~mal~~ gusto. su cocimiento en ayunas tomado a cear, o de parte de noche quita la tos, y ablanda el pecho. traydo la yerua de ordinario en la boca quita el mal olor della,

y molidos sus polvos desecan las llagas. llamase en la lengua Quichua tojwsoyw; y en la Aymara, chuyui.

cap. 37. Del sigui.

esta es una mata mui pequeña, echa las hojas pegadas con la tierra las quales son semejantes a la de los bledos, por de dentro verdes, y por de fuera blanquecinos, sus pecones hasta la raiz son rojos. echa una flor amarilla del talle de la de la manzanillo, tan grande como la palma de la mano con un orden de hojas en torno no mas anchas que un grano de cebada, y largas dos dedos. no se levanta esta flor de la tierra, sino que nace pegada a la raiz. Ay dos especies destas flores, la una es la que acabo de describir; y la otra un poco menor del mismo color con muchos ordenes de hojas al rededor, las mas cercanas al centro menores que las de afuera. la mata que la produce tan poco se levanta de la tierra, sobre la qual echa sus hojas que son tan largas como la longitud de un dedo, aserradas por los lados; comen los Yndios esta yerva entre sus legumbres. Nacen estas flores en gran cantidad en las tierras frias deste reyno, y se llaman en la lengua Aymara, sigui.

cap. 38. de la Patacauri.

La Patacauri es una yervecita pequeña, que nace aparrada con el suelo, sus hojas se parecen a las de las maluas quando pequeñas, estan hendidas en siete puntos bobos, y desiguales

el peçon de la hoja es largo un geme, redondo, delgado, roxo, y con un bellito blanco mui sutil. echa esta yerua unas florecitas blancas de cinco hojas en rruedo parecidas en el tamaño, y talle a las del sauco. los Indios comen esta yerua entre sus yuyos, y la llaman asi en la lengua Aymara.

cap. 39. del Payco.

es el Payco una yerua mui medicinal, sus hojas son menudas, crespas, y de muchas puntas, y sus raices como nabos; es de temperamento caliente: echan los Indios esta yerua en sus guisados. sus hojas aplicadas en forma de emplasto sobre qualquier tumor lo resuelven; asimismo resuelven las ventosidades; para cuyo efecto sintiendose con ellas los Indios comen estas hojas, y lo mismo hace su cocimiento con ninguna bebido caliente en ayunas con un poco de agi. el cocimiento del Payco con mucha sal deshincha las piernas gotosas. llamase esta yerua en la lengua del Peru Payco; y en la Mexicana, Payote.

cap. 40. de los bledos de las Indias.

fuera de los bledos de una especie con los de españa, se hallan en esta tierra otros distintos, que para diferenciarlos de los comunes los llamamos bledos de las Indias. es una mata de uno a dos estados de alto con muchos ramas que esparce alaredonda, tan gruesas como tres dedos, y el pie es como la muñeca de la mano. Tiene las hojas del talle de los bledos, pero tanto mayores que exceden a las del llanten,

son lisos, verdes, y de agradable parecer, los quales sirven de
mantenimiento ni mas ni menos que los bledos. echa esta
planta una fruta que quando madura es en el color, y hechu
ra muy parecida a la mora del moral, saluo que es sin com
paracion mayor, porque tiene de largo una ochava, y es
tan gruesa como un dedo; tiñen con ella de fino colorado.

cap. 41. de la cochayuyu.

A la yerua cochayuyu llaman los Indios con otros dos nom
bres, como son, llullucha, y murmuntu; y los españoles,
la nombran ovas; son unas hogitas como lentejas, las qua
les carecen de tronco, y raiz, nacen siempre en lugares muy hu
medos, y por eso les dan nombre de cochayuyu, que quiere
decir yerua de la laguna, o charco. es de temperamento
frio, y humedo. usan los Indios mucho desta yerua
en sus comidas, y aun los españoles en el guisado llamado
locro; para lo qual amasada la yerua, y seca la venden
los Indios hecha paneçillos. comida esta yerua con vino
greaguado despues de cenar prouoca sueño suaue, y su co
cimiento bebido con azucar en ayunas detiene el mens
truo demasiado. la yerua masada, y aplicada tibia en
los ojos templa la inflamacion dellos, y el ardor de
la gota.

cap. 42. de los Amancaes.

De innumerables generos de flores que producen estas indias, se hallan mui pocas que rindan suaue olor; y en esas esperimentamos una cosa bien particular, y es que en mal maltratandolas en las manos, pierden su fragrancia, y se conuierte en desabrido olor, con que se verifica no ser a proposito para sacar agua dellas por alquitara, como ne ..... ni se saca, sino que todas las que se distilan son de nuestras flores traydas de españa. si bien es verdad que ay muchas que con su lindo parecer grandemente recrean la vista por los viuos colores, y hermosa compostura que tienen. son generalmente todos los indios mui amigos de flores, las quales se ponen en la cabeça por plumages; y los nobles dellos solian andar con ramilletes de flores en las manos, particularmente los Mexicanos. y con todo eso eran mui poco curiosos en cultiuarlas, pues casi todas las que nacen en esta tierra son siluestres: muchas de las quales han hecho ya los españoles hortenses, y domesticas plantandolas en sus jardines. supuesto que no solamente muchas especies de yeruas, sino tambien de matas, y arboles lleuan por fruto solas flores; pondre aqui solo las especies varias de yeruas, de que se hace mas quenta por sus bellas flores si adelante se tratara en su lugar de los demas arboles, y matas deste genero.

No se hallaron en este nueuo mundo nuestras

rosas de Europa, clavellinas, lirios, açucenas, y las demas diferencias de flores que los españoles han traydo: pero ay otras muchas flores, que aunque son de diferente casta les parecen mucho. las flores que corresponden a nuestros lirios, y açucenas son las que los Indios del Peru llaman Amancaes, de que se hallan muchas diferencias que yran en este capitulo; de las quales la primera, y la mas hermosa de todas es el Amancae blanco, cuya mata es semejante a la del lirio cardeno, si bien tiene alguna diferencia en sus hojas; las quales son de dos tercias de largo, y de quatro dedos de ancho, con lomo por en medio, y acanaladas, de un verde mas escuro que el de las hojas del lirio. La raiz asi deste Amancae, como de los demas es una cebolla blanca tan gruesa como el puño, parecida a las cebollas de castilla. la flor es mui semejante a la açucena en el tamaño, y si figura, pero es mas artificiosa, y de mejor parecer: tiene seis hojas blancas semejantes a las de la açucena, y dentro dellas una hermosa campanilla blanca, que tiene de largo del peçon a la orilla quatro dedos, y la boca de diametro tres dedos, la qual se remata en seis picos, o puntas. y por la parte de dentro nacen desde el peçon seis verdillas verdes, que hacen lomo releuado en la misma campanilla, del remate de cada una de las quales nace un botoncico amarillo de hechura de un grano de trigo. nacen estas flores de su mata desta forma; de cada tallo de muchos que produce el pie, de dos codos de alto, y tan grueso como el dedo pulgar nacen diez o doce flores, no todas juntas, sino sucesivamente de tres en tres, y de quatro en quatro; y como se van secando unas, van brotando otras. despues que ha echado cada tallo sus flores, nacen en el remate del tallo quatro o cinco bolillas redondas, tan gruesas como medianas aceytunas, en que esta encerrada

la semilla. tiene esta flor mui poco olor, y ese no mui grato. cocidas estas raices, o cebollas, y menudamente picadas, juntamente con tanto como es el cuerpo de la una cebolla de la yerva llamada cari guá; y la expresion, o zumo mezclado con media escudilla de miel de abejas, la dan los Indios en ayunas a los hidropicos con notable provecho, porque hace evacuar el humor por la orina. el Amancae se llama asi en la lengua Quichua; y en la Aymara, Amancaya.

Otra especie de Amancae blanco nace en la provincia de Nicaragua; es como el de arriba en la forma de la mata; salvo que al remate del tallo nacen seis flores de otros tantos pezones; y las flores son algo menores que el Amancae, y tienen buen olor. de poco tiempo aca se ha traido esta flor a esta ciudad de lima, y no crece tan grande como en Nicaragua, adonde yo la vi primero; al qual le han puesto nombre de margarita en esta ciudad, por ignorar el nombre que tenia en su patria.

En tiempo de garuas nace otro Amancae amarillo en las lomas del contorno desta ciudad de lima en tanta cantidad que ponen de su color los prados donde nacen: su mata es semejante al Amancae blanco, salvo que echa pocas hojas, y mas cortas, y el tallo es la mitad mas corto. tiene la figura de esta flor algo diferente de la primera: componese de seis hojas de la forma de la azucena mui abiertas, y en medio dellas una campanilla de tres dedos de largo, y boquiancha, con cinco dedos de diametro. es toda la flor asi la campanilla como las seis hojas que la ciñen de un color amarillo fino, pero huele tan mal que no es mas que para vista de lejos; porque si se aplica al olfato causa dolor de cabeza;

hallase otra especie de Amancae que dura verde todo el año en este valle de lima; produce las hojas largas dos palmos, y an- chas poco mas de dos dedos; su tallo es de un codo de largo, verde algo tirante a negro. La flor es purpurea, y mui hermosa; com- ponese de seis hojas desasidas unas de otras, o hendidas hasta el pecon; tiene de largo cada una seis dedos, y por en medio que es por do mas se ensancha, dos. no tiene esta flor la campanilla como los otros amancaes; por la parte de dentro de cada hoja des del medio della hasta el pecon va una listo blanca; y echa por en medio como la azucena seis bastaguillos delgados, lisos, tiernos, y colorados, que tienen en el remate sus botoncicos no mayores que granos de trigo cubiertos de un polvillo que parece oro molido. sin embargo de que es flor esta mui her- mosa, no sirve mas que de recrear la vista, porque no tiene olor alguno.

otra especie se halla de Amancae amarillo distinto del prime- ro, cuya planta se diferencia de los otros amancaes en que tie- ne las hojas largas dos codos, blanquecinas, mui acanaladas, y tan angostas que no tienen mas que dos dedos de ancho: su flor es parecida en la hechura al otro amancae amarillo, aunque esta es algun tanto mas largo, y no de tanto vuelo: da de si algun olor, que es agradable, pero remiso.

Otra especie de Amancae se dice chuiqui, cuya mata lo pri- mero que produce es el tallo, el qual no es mas grueso que el me- nor dedo de la mano, hueco, verde, y liso como junco; y quando a brotado ya la flor, nacen al rededor del solas dos otras hojas de un palmo de largo, y un dedo de ancho;

tiesas, y acanaladas. la flor es redonda que tira mucho a color rubio muy encendido, y de hechura de açucena, compuesta de seis hojitas menores que las de la açucena, y entre si mas juntas: nacen del medio della seis o siete bastaguillos del mis mo color que la flor con sus botoncillos en los remates; no da de si olor alguno esta flor.

la Mayhua es otra suerte de Amancae, las hojas de la planta son mas angostas que las de los otros Amancaes; la flor es larga medio geme, nace del nudo del tallo mediante un botoncillo triangular, larguillo, de color verde, desde el qual comiença la flor del grosor de un junco delgado, y se va engrosando hasta el remate, que antes de abrir es un capullo tan grueso como la yema del dedo: es de de su pie por de un color encarnado finisimo, y ella tan lisa, y reluciente que parece estar barnizada. abrese su capullo en seis hojas puntiagudas, gruesas, tiesas, y mui tiernas; las quales por la parte de afuera tienen una pinta verde cada una de figura de punta de clavo, cuya punta se remata en el pico de las ho jas. es la Mayhua flor mui hermosa, aunque sin olor alguno, llamase asi en las dos lenguas generales del Peru.

cap. 43. de otras flores de hechura de campanillas.

innumerables son las flores que se hallan en esta tierra de forma de campanillas, que las mas aunque al parecer son hermo

sas, carecen del todo de olor; una dellas es cierta mata que se enreda en otras plantas, cuya hoja es mui parecida a la del helecho; aunque mucho menor; cubrese esta planta de unas campanillas coloradas mui vistosas, que se enrogecen con el sol por las tardes.

Otra campanilla hallamos mediana de un azul finissimo; la mata que la produce es voluble, que se encarama sobre otras plantas; y la misma propiedad tienen casi todas las flores de campanillas; su hoja es como la palma de la mano con tres puntas.

Otra campanilla nace del mismo tamaño que la de arriba, y tambien azul, excepto que tira algo a color encarnado; la mata que la produce no es voluble, sino que se tiene por si, y crece mas de dos codos.

La mayor destas campanillas excede a la azucena, es de color de rosa, y mui vistosa; la mata de que nace es voluble que trepa por los arboles como yedra. hallanse otras muchas campanillas, unas blancas, otras amarillas, moradas, y de todos colores, y casi todas no son mas que para ser vistas, por carecer de olor.

Las que yo he visto de mayor fragrancia es una especie de campanillas, que en esta ciudad de lima llamamos flores de Panama, y en Mexico les dan nombre de peceras, son larguillos, y de mui poco ruedo; unas encarnados, y otros blancos, y las unas, y las otras tan delicadas, que en arrancandolas de la mata se marchitan: despiden de si, mayormente por las

mañanas, y tardes un agradable olor, y en saliendo el sol se cierran, y se vuelven a abrir por las tardes

cap. 44. de la cora.

La cora es una yerua tan pequeña como el cuchucho, que no parece sino una mancha verde en la tierra, no echa ramas, ni tallos, solo produce sobre la tierra sus hojas, y flores: las hojas son semejantes a las del romero; saluo que son algo mas larguillas, delgadas, y tiernas. hacense en el suelo grandes manchas della yerua con las hojas, y raices mui juntas, y apretadas unas con otras. produce muchas flores parecidas en el talle a las de la mançanilla, son un poquito mayores, y el botoncillo de en medio no tan amarillo, ni puntiagudo; las hojitas de su redondez son blancas por la parte de dentro como las de la mançanilla, y por el enbes rojas: no crecen mas altas estas flores que las hojas de la mata que las produce, porque estan mui pegadas a la tierra, ni dan de si algun olor. nacen en tierras mui frias, y en tanta cantidad que en las prouincias del Collao a su tiempo esmaltan vistosamente los campos: llamase la flor, y planta en la lengua Aymara, cora.

cap. 45. de la Mullaca.

esta es una yerua pequeña que se estiende sobre la tierra sin leuantarse della mas que hasta medio palmo: su hoja es como la del arrayhan, mui corta, ancha, y puntiaguda, de un verde claro, lisa, y algun tanto mas tiesa. echa unas florecillas mui sutiles, blanquecinas, menores que las del sauco con unos palaguitos en medio mui delgados, y cortos; cuyos remates son

colorados, y tan pequeños como puntos - con estos florecillos, que quando ~~quedan~~ maduras, y desecon se vuelven negras, se tiñe de azul. Nace esta yerua comunmente en lugares pedregosos. y se estiende sobre los peñas, echando tantas raicillas, ramillos, y hojas que las cubre, haciendose la mata muicerrada, y estendida. llamase esta yerua en la lengua Aymara Mullaca.

- cap. 46. de la flor llamada Cempohual Xochitl.

En la lengua Mexicana tiene este nombre una flor que los españoles suelen llamar rosa de las Indias, la qual es natural de la nueua españa. la mata que la produce crece poco menos que un estado, y algunas mucho mas; echa tantas ramas que se hace copada, y cada pie da muchas flores; es parecida en la hoja a la artemisa. la flor es amarilla de lo grandeza de una rosa, y algunas mucho mayores; componese de muchas hojas, las quales son algo retorcidas, o crespas, a cuya causa la solemos llamar flor escarolada: no tienemos que buen parecer, porque su olor es desabrido, y enfadoso, especialmente si se estriega en la mano, o es parcida en el suelo la pisan. hallanse cinco o seis diferencias destas flores tan semejantes unas a otras que no se distinguen mas que en ser unas mayores que otras, y de mas numero de hojas. el nombre que le dan los Mexicanos quiere decir, flor de muchas hojas.

cap · 47 · delarosadelasindias ·

Nace esta casta de rosas enla prouincia de Guatimala, y ala vista es tan hermosa como nuestras rosas, alas quales se pare ce tanto enel tamaño color, y forma, que si no es llegando se cerca no se distingue · de modo que me sucedio ami decir misa muchos dias en un altar de nuestra iglesia de Guatimala, donde auia puestos ramilletes destas rosas, y pensar que eran dellas de castilla, hasta que reparando un dia enque no olian, vine a conocerlas · componese esta flor de mayor numero de hojas, mas angostas, y tiesas que nuestras rosas, y no da desi olor alguno ·

cap · 48 · de la flor terciopelada ·

Solemos llamar a esta flor tlaucellina de las indias, la mata que la produce es enla hoja, y ramas muy semejante al Cempoalxochitl, saluo que no es tan grande, ni se leuanto tan alta · la flor es del tamaño de una auellina, consta de seis o siete hojitas bueltas en ruedo, las quales son gruesas, y por lo alto, tan blandas, y suaues al tacto, y de tan viuo colorado, que en lo uno, y en lo otro se parecen al terciopelo car mesi, de donde le dieron los españoles el nombre que tiene; no da de si olor alguno aunque es mui vistosa:

cap · 49 · dela flor tornasol delas indias ·

enestereyno del Peru nacen unas flores a quien los españoles llaman tornasol, por ser algo parecidas ala flor del sol

en el tamaño, y figura. la planta es de un estado y mas de alto, y cada mata no echa mas de una vara derecha del grueso de tres dedos, la hoja es tan grande como la del llanten, y de la misma forma, pero mas llana, aspera, y bellosa. el bastago ova vara echa de la mitad para arriva otras varillas, o tallos delgados, y cortos, y en el remate de cada uno su flor; de suerte que cada pie, o mata viene a echar diez o doce flores con esta diferencia, que la que nace de la vara principal es mayor que las de las otras ramas. la flor es redonda de la figura del sol con un orden de hojas amarillas en la redondez, de la figura de las hojas del sauce, delgadas, y tiernas: son estas flores mui vistosas, y quando han abierto todas las que produce una mata, campean mucho en un huerto, y recrean la vista porque no son mas que para vistas, por no tener ningun olor. la mayor destas flores tiene de diametro con las hojas de entorno una tercia, y sin ellas, medio palmo.

Cap. 90. del Ticsaia.

el Ticsaia es de las plantas volubles, que se enredan, y asen a otros para levantarse del suelo: echa tantos bastaguillos, y hojas que cubre qualquiera planta sobre que trepa, y se estiende: suelese plantar en los enrejados con que cercan los vergeles para que se enrede sobre ellos, porque con sus hojas, y flores, que son hermosas, hacen mui apacible sitio. por lo qual se hermosean con ellas nuestros Jardines, i tambien las rejas, y celosias de las ventanas, y valcones. la

hoja es perfectamente redonda, y mui parecida en la grandeça,
y hechura a la hoja de abad, saluo que no es tan gruesa, sino
mucho mas delgada, y de un verde escuro. La flor es vistosa, y [illegible]
de ningun olor; de color mui viuo entre amarillo, y colorado,
componese de cinco hojitas en rueda poco menores que las de
la rosa; de las quales las dos tienen por de dentro unas ra-
yas mui rojas que son mas viuas, y con mas distincion quan-
to mas se llegan al peçon; tiene esta flor junto al peçon
un piquillo de la misma materia que son las hojas, por el qual,
y por la disposicion de las hojas hace esta flor figura de pajaro,
por donde suelen llamarla los españoles flor de pajaritos.
Asi la flor como ~~[illegible]~~ las hojas desta yerua tienen un sabor
mui parecido al del mastuerço; a cuya causa la solemos
llamar tambien, mastuerço de las Indias; echanse sus
flores en las ensaladas, y son mui apetitosas. Los Indios
se dan baños con el cocimiento desta yerua quando se sien-
ten con dolor de cabeça; y si el dolor es en todo el cuerpo, dan
baño en todo el, asi con las hojas como con las raices: y si tie-
nen postillas, granos, y otras infecciones del cuero, quedan
libres dellas mediante el baño. y el cocimiento hecho con
vino limpia, y deseca las llagas; llamase Ticsau en
la lengua del Peru.

cap. 51. Del vilcu.

el vilcu es una planta mui semejante al Ticsau en sus
hojas, flores, y en ser voluble: produce los bastagos delga-

dos como un junco, redondos, verdes con unos verillas rojas, tiernos, y correosos; y a trechos echa las hojas, y flores. la hoja es poco menor que la palma de la mano de hechura de la de la vid, hendida hasta cerca del pecon con cinco o siete puntas, la de en medio mayor, y las de los lados tanto menores quanto mas se apartan de la de en medio. las flores son amarillas sin olor alguna; y por la hechura que tienen las llaman pajaritos los españoles; son pequeñas como las de la retama, tienen dos hojitos mayores que las demas, que imitan las alas de los pajaros, y debajo dellas junto al pecon un piquillo, que corresponde al pico del pajaro. el nombre de Vilu que tiene esta yerua es tomado de la lengua Aymara, que es la general de las prouincias del Collao.

cap. 52. dela Misuca.

La Misuca es una flor amarilla de tanto rueda como un real de a quatro, y de la hechura de la flor de la mançanilla. la mata se leuanta un codo de la tierra, echa muchos ramillos delgados, redondos, lisos, y verdes; la hoja mui menuda, y hendida semejante a la de la artemisa. otra diferencia se halla de Misuca mui parecida a esta, salvo que los bastaguillos son algun tanto rojos, y las hojas como las de la berbena mui aserradas por los lados. a la primera especie de Misuca llaman hembra

los indios; y macho a la seguridad; y con amaos suele
teñir de amarillo. no tiene esta flor olor alguno:
en la lengua Aymara se dicen flor, y planta, Mimca

cap. 53. del Panti.

el Panti es una flor colorada de la hechura de la Mi
mca, tiene de siete a ocho hojas en torno con el boton de
en medio amarillo. es tan grande esta flor como un real
de ancho, no tiene olor alguno. la mata crece un codo en
alto, hace los tallos redondos, delgados, y lisos: la hoja
menuda, y hendida como la de la artemisa. tiene la
raiz gruesa, redonda, o prolongada, y tierna como cria
dilla de tierra: llamase asi esta flor en la lengua
Aymara.

cap. 54. de la Vllaulla.

la Vllaulla es una florecita llamada asi en la lengua
Aymara, de color entre blanco, y morado del tamaño,
y talle de la del sauco, algun tanto mayor: componese
de cinco hojitas en rueda, las quales tienen las puntas botas,
nacen en ramitos de ocho a diez florecillas cada uno. tie
nen un olor grato al olfato, y vivo; y son de las de la mayor
fragrancia que producen las sierras del Peru, adonde
nacen en gran abundancia, y hermosean mucho los cam
campos. la mata que produce estas flores es muy pequeña

ña, estiende sus ramos sobre la tierra sin leuantarse della, los quales son largos un palmo, y casi tan delgados como hilos comunes, vellorrosos. las hojas son casi tan menudas como las de la çanahoria: donde mayor copia destas florecitas he visto yo es en el contorno de la villa de Oruro.

cap. 55. de la Queaquea.

La Queaquea se llama asi en la lengua Aymara es una yerva pequeña, echa los ramillos largos un palmo delgados verdes, y vellosos. sus hojas asi como las del poleo mas puntiagudas, las quales, y sus ramillos son pegajosos: produce unas florecitas blancas del tamaño, y forma que las de la Patacauri.

Dejo otras infinitas flores siluestres que nacen en diuersas partes desta tierra, que fuera proceder en infinito querer las contar todas: pues solo las que en tiempo de garuas visten las lomas, y cerros del contorno desta ciudad de Lima: y las que en la plaça de Mexico, venden las Indias en curiosos ramilletes no tienen numero, ni quenta. basta auer hecho mencion de las mas conocidas, para que se entienda que no carece esta America de la hermosura, y adorno de las flores.

cap. 56. del Tabaco

Mui conocida es ya la planta del tabaco no solo en

todas las Indias, sino tambien en Europa, a donde se ha co-
nocido d'esta tierra, y es muy estimado por sus muchas, y exce-
lentes virtudes: crece uno, y dos estados en alto, y mas
o menos segun la fertilidad de la tierra donde nace: echa
una vara, o tallo derecho tan grueso como el de la mosta-
ça, redondo, verde, velloso, y aspero: las hojas en una
misma mata son desiguales unas mayores que otras, por-
que quanto mas altas son menores; las mayores que yo he
visto tienen tres palmos de largo, y dos de ancho, son al talle
de las hojas de los bledos, verdes, vellosas, algo grasas, y pe-
gajosas: quando va medrando esta planta echa de la
mitad del bastago para arriba muchos ramos, con que se vie-
ne a hacer copada como la mata de la mostaça; en su cumbre
nacen unas florecicas de figura de campanillas mayores
que la flor del jasmin, unas moradas, y otras blancas: su
semilla es la menor que yo he visto de quantas plantas cono-
co, son unos granitos redondos, pardos, metidos en unas
cabeçuelas como de hamapolas, tan pequeños que un gra-
no de mostaça tiene por tres o quatro dellos.

hallanse dos diferencias de tabaco, uno hortense,
que es el que aqui he pintado, y otro salvage que nace en
lugares incultos, el qual no crece tan alto, ni produce
tan grandes hojas, pero es de mas fuerte, y eficas virtud
que el hortense. es el tabaco caliente en tercero grado
sirve para curar infinitas enfermedades aplicado en

hoja verde, y seca, en zumo, en polvo, en humo, en ungu-
ento, y de otras maneras. Puesto un saquillo de tabaco
sobre la cabeza y en el almohada provoca a sueño. tiene
gran enemistad contra las fieras, y sabandijas ponzoñosas;
por lo qual quando los Indios duermen de noche en partes
que las ay, ponen esta yerva al rededor de si, con que ningun
animal venenoso se les acerca.

A la raiz del tabaco silvestre llaman los Indios del
Perú, coro, de la qual usan para muchas enfermedades: con-
tra la detencion de orina dan a beber en cantidad de dos garban-
zos de sus polvos en un jarro de agua muy caliente en ayunas
por tres o quatro dias. tomados estos polvos en moderada canti-
dad por las narizes quitan el dolor de cabeza, y jaqueca, y
aclaran la vista. y el cocimiento desta raiz hecho con vi-
no echando en el un poco de sal de compas, y açucar candi,
lavandose con el a menudo los ojos quita las nubes, y qual-
quier paño, o carnosidad, y los deja limpios. bebida de ordi-
nario el agua desta raiz vale contra los dolores de bubas: mez-
clados los polvos con miel de avejas, y aplicados calientes
quitan qualquier dolor frio.

Finalmente son innumerables las curas que se hacen
con las raices, y hojas del tabaco. Pero el modo mas general
de tomarlo es en humo, la qual costumbre se les pegó a los
Españoles de los Indios de la isla Española, en la qual
los caciques, y mas principales usaban tomarlo desta
ma-

manera: metian sus hojas despues de secas, y curadas en unos palillos huecos curiosamente labrados para este efecto, y encendiendolo por una parte por otra bebian su humo. Al principio del descubrimiento deste nuevo mundo tomaron de aquellos indios esta costumbre algunos pocos españoles, y despues se fue estendiendo tanto, que no ay parte aora en todas las indias, donde no aya muchas personas que lo tomen, tabaco en humo, y es tanto el gusto que tienen en esto que ay muchos hombres que mientras no duermen no dexan pasar un quarto de hora de dia, ni de noche sin estarlo tomando; y se olvidaran de lo que han de comer, y beber, y no de traer consigo el tabaco. lo cierto es que a los que lo usan sin orden, y moderacion les causa muchos males, como inflamaciones del higado, riñones, y muy agudos tabardillos: mas tomado en ocasiones de necesidad aprovecha contra qualquiera empachamiento de estomago, deshace las crudezas del, le da calor, y ayuda a la digestion.

Aunque los indios, de quien se tomo esta costumbre de tomar tabaco, lo usavan solamente en humo, han inventado los españoles otro modo de tomarlo mas disimulado, y con menos ofension de los presentes, que es en polvo por las narices; el qual hacen, y aderezan con tantas cosas aromaticas, como clavos, almizque, ambar, y otras especies olorosas, que da de si gran fragrancia. Tomado desta manera quando es menester descarga la cabeza, divierte los corrimientos della, sana las reumas, y hace otros saludables efectos. solo quiero contar aqui una cura maravillosa que yo vi hecha con tabaco en polvo en un religioso conocido mio: al qual le nacio en

un carrillo un granito de carne mui blanda tan grueso como un garbanço, y poco a poco fue creciendo hasta que se hico del tamaño de un real de a ocho. Pusose en manos de cirujanos para que lo curasen, los quales cortaron con una navaja aque lla carne que sobresalia como quien rebana un poco de pan, con dolores intensisimos del paciente: hicieronle dos veces esta cruel cura, porque una vez cortado aquel lobanillo, volvio a crecer. vile despues al cabo de algunos años bueno, y sano, aunque con la señal de las curas pasadas, y preguntandole yo como que avia sanado tan perfectamente, me respondio que solo con tomar por las narices un poco de tabaco en polvo, quando sentia que de la cabeça le baxa va el corrimiento; porque lo echava de ver mui sensible mente con una comecon como si por alli decendiera una hormiga, o otro animalejo de los que nos causan come çon, y que sentia que en tomando el tabaco acudia el corrimiento a las narices.

De otra yerva llamada Topasayri hacen otros polvos en el Peru para estornudar, que son mas eficaces para esto que los del tabaco: y mucho mas fuertes que los unos y los otros son unos polvos blancos de cierta planta que venden en la plaça de Mexico los indios herbolarios.

es tanta la cantidad de tabaco que se gasta en las indias y se lleva a españa, que ay provincias que todo el trato, y grangerias de sus habitadores es cultivarlo, y benefiziar lo, y tiene mas precio lo de unas partes que lo de otras por

la nueva españa es famoso el de Tapantla, y en el rey-
no del Peru el de Jaen de Pacamoros. el instrumento con
que los indios de la isla española tomavan el tabaco en
humo se decia tabaco, el qual nombre dieron los españo-
les a esta yerua, y con el se ha quedado hasta oy. en la
lengua general del Peru se llama sayri, y en la Me-
xicana, Picietl

cap. 57. del Ctapallo y chichicaste.

el Ctapallo es una yerua que en sus efectos parece especie de
hortiga, aunque en el mente se distingue della en especie:
levantase de la tierra un codo, sus tallos son verdes, redon-
dos, tiernos, y no mas gruesos que un delgado junco: produce
desde el pie muchas hojas, las quales son de un verde escuro,
largas un geme, y por donde mas anchas tienen tres de dos;
vanse desde junto al pezon estrechando hasta rematar en del-
gadas puntas, son mui hendidos por los lados en muchas
puntas. echa una flor esta yerua de color encarnado fino;
mui vistosa aunque de ningun olor. componese de unas
hogitas tan juntas unas con otras, que parecen estar continua-
das, y no contiguas; tiene cada hogita por la parte de afue-
ra con lo mesmo en medio tan relevado que parece pliegue,
y lo que le corresponde por la parte de dentro esta hundido
en forma de angulo, con que viene a tener esta flor hechura
de un bonetillo redondo de cinco picos, tan grande como una
cascara de nuez puesta en figura redonda. por las junturas

De las hojas desta flor nacen por la parte de dentro otras seis hogitas blancas, lisas, y casi trasparentes, tan retorcidas que vienen a tener figura redonda, y parece cada una una perfecta y relauciente perla. los tallos, hojas, y flores desta yerua es tan armadas de muchas espinillas blancas, mui delgadas, y dos veces mas largas que las de las borrajas, que punçan como las de la hortigas, aunque no escuecen tanto.

es el itapallo de temperamento caliente, y seco: usan los Indios de su cocimiento con sal muera para resoluer las hinchaçones de los gotosos asi de las piernas, como de las manos. hecho cocimiento con vino, y aplicada la yerua caliente como sale del cocimiento sobre la region de la begiga vale contra la detencion de orina. usan las Indias del cocimiento desta yerua en ayunas desde un dia despues de auer parido hasta ~~[illegible]~~ nueue o diez para efecto de quedar del todo limpias de la sangre que pudiera retagarse: para lo qual comen tambien la yerua cocida en sus potages. demas desto beuido de ordinario su cocimiento con miel de auejas mundifica las llagas del pulmon, limpia las materias del pecho, y estomago, es gran ableegente de las llagas de los riñones, desopila el baço, adelgaca los humores viscosos, ensancha las vias, y prouoca la orina. finalmente cocida esta yerua con sus flores, raices de hinojo, de peregil, de apio, pepitas de melon, y agrio de limones, y tomando del cocimiento en ayunas con açucar y miel tan buen jarro limpia poderosamente las arenas, y piedras de riñones, y begiga. llamose esta yerua

en la lengua Aymara Atapallo.

Otra casta de hortigas se halla en la nueua españa llama da chichicastle; crece un estado en alto; tiene la hoja como de moral, pero mas ancha: estan las hojas, y los gollos cubiertos de unas espinillas que punçan con mas dolor que hortigas, y leuantan como sarpullido en la parte que pican.

Cap. 58. de la yerua llamada Pencacuc

Este nombre es participio de un verbo de la lengua del Peru, que significa auergonçarse; y lo dan los Indios a cierta yerua por el efecto que hace en tocandole con la mano, que es encogerse por un rato, el qual pasado vuelue a ponerse como estaua de antes, y suena lo mismo que si dixeremos la que se auergença: y los Españoles por la misma razon la llaman la vergonçosa; tiene la hoja pequeña semejante a la de arrayhan, y la raiz como de nabo: en esta planta se hallan macho, y hembra, y nacen siempre juntas entrambas: el macho tiene la hoja como de li[illegible]rio, y la raiz redonda; no se encoge quando la tocan, pero tiene otra propiedad estraña, y es que comida su raiz enciende poderosamente en luxuria; y el remedio para apagar este fuego esta en comer de la raiz de la hembra, que al punto lo remite; propiedad rara, y mui conocida de los Indios, particularmente de los de la prouincia de Chachapoyas diocesi de Truxillo, donde nace mucha desta yerua.

cap. 57. de la choclla.

Dos especies se hallan en estas Indias de cierta yerva que los es
pañoles llaman cebadilla, por la semejança que tiene co
n la cebada; la una es natural de la nueva España, y la
otra destos reynos del Peru. la primera echa una espiga
parecida a la del trigo, larga un palmo, y mas; su caña es
asimismo como la del trigo algo mas gruesa parda, y ma
ciça, de un estado de alto; nace por las savanas sin sembrar
la. los granillos son negros algo menores que los de cebada, los
quales molidos matan los gusanos de las mataduras de las
bestias, y tambien las niguas que entran a las personas.
La otra especie de cebadilla se dice choclla en la lengua
Aymara, es pasto escogido para los ganados, y se vende en
las ventas del collao en lugar de alfalfa, o alcacer. nace
abundantemente en todas las provincias del collao. echa
una caña hueca la mitad mas delgada que la otra cebadilla,
con nudos de uno, o dos nudos a trechos, de uno o dos levantada en
alto con unos pocos hojas, que son parecidas a las de la cebada.
desde una tercia antes de su remate produce a trechos hasta la cum
bre quatro o cinco manojillos de espigas, y en cada uno sola sgar
tro o cinco; las quales nacen de la caña en unos hilillos casi tan
delgados como cerdas, de quatro dedos de largo; en cuyo remo
te estan las espigas con una docena de granos cada una;
los quales se parecen algo a los de la cebada, pero no estan
tan llenos como ellos. Puesta esta yerva sobre las heridas
frescas las une, y sana maravillosamente, y su çumo mes
clado con miel rosada mundifica blandamente, y suavemen

te las llagas; y añadiendo a esto un poco de agua de llanten aprovecha para las llagas de los ojos, porque las mundifica, encarna, y cicatriza.

cap. 60. de la Guachanca.

Por parecerse las raices desta yerva a las papas, la llaman los españoles papillas de purga: crece la Guachanca un palmo, hace los ramos tan delgados, y ricos que apenas de la hoja de la vid, redondos, lisos, y tiernos con pocas hojas hasta la cumbre, en que si ha tres o quatro juntas, las quales en el tamaño, y talle son semejantes a las del trebol: su flor es tan pequeña como la del trebol, o morada; a la qual sucede la semilla, que son unos granillos triangulares tan grandes como los del culantro. Las raices son como criadillas de tierra, blancas, y con cascara delgada y parda. Asi de la raiz desta planta, como de sus ramas partidas brota un licor blanco como leche parecido al que sale de la leche tresna: ay desta planta macho, y hembra; esta produce muchos tallos verdes con flor blanca que tira a colorada: y el macho echa su flor colorada. La raiz desta planta es una purga mui usada en todo el Peru; la hembra es mas blanda en el purgar, y menos varonil, y violenta. administrase molida de media dracma hasta una dracma en agua de cebada, o de llanten, o en azucar rosado, o miel rosada: y el efecto que hace es purgar la melancolia, flema, y colera adusta. Suelen los Indios tomar esta pur

ga en la cantidad que la esperiencia les ha mostrado en una escudi
lla de chicha, que es su vino; y luego sin mas guarda, ni recato
se echan el vientre al sol, y purgan mui bien, y con facilidad.
En la ciudad de Guanuco diocesi de lima hacen cierta conserva
destas raices como la de membrillo, que por gran regalo se
lleva a todas las partes deste reyno, porque sin dar vomi
tos, ni bascas purga maravillosamente. demas desto las ayu
das hechas con el cocimiento destos ramos, y hojas con su acey
te, sal, y açucar aprovechan contra los dolores de vientre,
y de ijada, y matan las lombrices. llamase Guachanca en
la lengua Aymara.

cap. 61. dela Cunturiri.

Los Indios del Peru llaman Cunturiri a la ya nombra
da de los españoles contrayerva. Nace esta yerva en las provin
cias de Tomina, y Misque. echa un ramillo pequeño con quatro
o cinco hojas cada uno, las quales son tan largas como las del na
ranjo, pero mas angostas, y de mas escuro verde. sus raices
son pequeñas, menores que un dedo de la mano, ñudosas, y mui
semejantes al gengibre: son de temperamento caliente, y
seco en el segundo grado, de olor aromatico, algun tanto amar
gas, y mordicantes: valen contra todo veneno, a cuya causa
las tienen los Indios, y Españoles por la triaca del Peru
en tiempo de enfermedades contagiosas la echan en las
tinajas del agua que han de beber con algunos clavos, y pie
dra bezar. los polvos destas raices son abstergentes, o mun

dificantes de las llagas; y dados por la boca con los de la pie dra bezar en agua de azahar, o de la curuvnera, y un poco de triaca Toledana son contra todo veneno, alegran el coraçon, y quitan la melancolia, y tristeças. y mesclados con triaca, ce bollas, y ajos, y aplicados sobre las mordeduras de viuoras, o de otros animales emponçoñados, quitan la fuerça del veneno, y aseguran la parte. los Indios de la provincia de Mosquito llaman a esta yerua, laquilaqui

Cap. 67. Dela Guahi

Llaman Guahi los Indios Peruanos a una raiz muy conoci da, y estimada dellos, es mui amarga, y de profundo olor no enfadoso. su temperamento es caliente, y seco. es tan pa recida esta yerua a la que Dioscorides llama Aristologuia lu enga, que no parece distinguirse della. Usan los Indios de la raiz para muchas enfermedades: con ella mascada sobre friegan qualquiera parte del cuerpo dolorida. su cocimi ento resuelue toda ventosidad, limpia el vientre, y da calor a las partes frias. y bebido de ordinario quita el tiritiuo y hecho el cocimiento con la raiz desta yerua, palo santo, po lipodio, y algunas hojas de sen, bebido de ordinario quita qual quier dolor de las Junturas, y aprovecha contra toda pasion de bubas. y haziendo untura con sus polvos mesclados con enjundia de gallina, se alargan los nervios encogidos y el cocimiento desta raiz con lengua de vaca, eneldo, romero y miel de auejas tomado tibio en ayunas vale contra

el dolor de ijada, contra la colica, y contra los ahogados.

cap. 63. de la chapichapi

Esta es una planta pequeña que produce unas ramillas cortas ten
didas por el suelo con muchas hojas menudas, y unas flores olo
rosas entre blancas, y moradas: su raiz es tan larga como un
dedo de la mano, colorada, y de sustancia estiptica, y con
fortante, de temperamento caliente, y seco. tiene virtud
esta raiz de constipar, o apretar; a cuya causa su zumo apli
cado sobre las heridas recientes las junta, y une. y la raiz
trayda de ordinario en la boca, aprieta, conserua, y limpia
la dentadura: y el mismo efecto, y con mayor fuerça
hace su cocimiento con vino, y con las hojas de coca, de mo
lle, y de pino pinos. el agua desta raiz si hierue con pino pino
bebida de ordinario conforta el estomago, estanca la de
masiada sangre menstrua, y la que sale por la via de la ori
na. y hecho lamedor del cocimiento que aya heruido
bien con las dichas cosas, y tomado amenudo estanca la re
naro ta del pecho, y las camaras de sangre. los poluos de
esta raiz aprouechan en todos los lauatorios, y vinos estip
ticos. allende de lo dicho se aprouechan della los indios en
la tintura de los lanos colorados.

cap. 64. de la viñayguayna

Viñayguayna, quiere decir en la lengua de los indios de

ruanos, siempre mojos: y dan este nombre a una yerua de tallos, y hojas pequeñas, y raices coloradas: la qual es de complexion templada, y junta de partes algo estipticas. sus raices majadas tienen facultad de consolidar las heridas frescas: y si el çumo de las hojas se mezcla con agua ardiente mundifica, y deseca las llagas humedas. traydas las raices en la boca conforta la dentadura. y el agua cocida con ellas bebida de ordinario conforta el estomago, y estanca la sangre que suele salir por la via de la orina.

cap. 65. de la Pupusa

esta es una yerua pequeña de tallos lisos algo colorados, cuyas hojas que algunos tallos suelen tener, son como agrass que sale de la yerue, algo prolongadas a manera de arroz: acaba el tallo en una roseta de muchas hojillas agregadas, las quales llegando a maduracion paran en una flocadura, que salta, y se pega facilmente a la ropa. tiene un profundo olor que a veces enfada, y mas quando esta mas verde la yerua. su temperamento es caliente en el tercero grado, y seco en el segundo; es gran cauterio de las llagas, y aplicado sobre qualquiera dolor procedido de causa fria, lo quita, y resuelue qualquiera hinchaçon.

cap. 66. de la Pallapulla

la Pallapulla es una cebollita pequeña muy blanca, y tan mucilaginosa, o pegajosa, que majada sirue de

al midon. es caliente, y humedo, y asi mesclada con un poco de sal tiene facultad de madurar los apostemas; y mesclada con enjundia ablanda, y resuelue los tumores.

cap. 67 de la yerua Cerobecenu.

Llamanosi en la lengua de la isla española a una yerua medicinal: es tan alta como un hombre, sus tallos son morados, o rojos, y las hojas con las puntas del mismo color, siendo verdes en lo restante, son puntiagudas de hechura de hierro de lança. echa unas flores coloradas luengas, y amanojitos como el hinojo, o el fluevo, pero apartadas unas de otras. el cocimiento de los cogollos desta yerua es bueno para curar llagas.

cap. 68 de la camina

La camina es una yerua de un codo en alto, cuyas hojas son mui parecidas a las del apio; echa unas flores como las de el eneldo; haze esta planta con fragrancia como la del apio. su temperamento es caliente, y seco: mascada esta yerua tiene partes sutiles pica la lengua, y la deja aspera por un buen rato. tiene virtud de resoluer, y su cumo mundifica las llagas. su cocimiento con un poco de miel de auejas dado a beber en ayunas quiebra la piedra de riñones, y begiga: y dando baño con el cocimiento de sus raices en la ciatica, resuelue el humor, y quita el dolor. y si a este cocimiento se añade sal, y se bañan con el las

piernas gotosas, las deshincha, y seca.

cap. 69. dela chauchachaucha.

esta es una yerua que nace en lugares humedos, y cenagosos, pequeña, y sus hojas aparradas por el suelo, en circulo redondo, que hacen figura de estrella: son en la forma como las del llanten, aunque mas pequeños: el tronco de donde las hojas nacen es morado. usan los Indios del cocimiento desta yerua tomado caliente en ayunas por diez o doce dias, quando se sienten con hinchazones en el baço, higado, y madre: y demos desto al cabo del uso deste cocimiento, se suelen purgar con la Guachanca.

cap. 70. dela suelda consuelda.

A la planta llamada de los españoles suelda consuelda, nombran los Indios del Peru en la lengua general, chulco chulco; y en cochabamba diocesi de los charcas, Aazquilagua, que quiere decir, padre de las yeruas. la mata es pequeña, y sus tallos mui parecidos a los sarmientos, saluo que son mas tiernos. su hoja asimismo es mui semejante a la de la vid, sino que es menor, y mas gruesa que ella; y hojas, y tallos son mui tiernos, y agrios como vinagre. echa una pequeña flor purpurea, y vistosa, que no da de si olor alguno. sus raices son como criadillas de tierra, redondas, por de fuera pardiscas de color de tierra, y por de dentro encarnadas, mui

tiernos, aquanosos, y austeros al gusto. echados dos o tres gotas tibias del cumo de sus hojas en el oydo doloroso, o sordo, aprouechan grandemente: y asimismo aplicado en qualquiera inflamacion, la remite y templa. los poluos de sus raices tomados en agua de llanten aprouechan contra los caydas: y tomados con la mema dor de rosas secas, o de arrayhan, sueldan la vena rota en el pecho, o ventriculo del estomago: y son contra las ulceras de las disenterias que se hacen en las tripas: echado el poluo de esta raiss seca sobre las heridas, o llagas, las deseca, y cicatriza. y el cocimiento de esta raiss con vino, cabecuelas de rosas, y alumbre tomado amenudo conforta, y afija la dentadura, y la dispone a que se encarne. finalmente las hojas de esta yerua aplicadas sobre la cabeça, templan, y quitan el dolor della causado del sol.

cap. 71. de la cabega.

la cabega es una yerua a manera de llanten de complexion caliente, aplicanla los Indios a las mugeres enfermas de la madre comida caliente, o puesta en el estomago: y tambien dicen que ayuda a la fecundidad de las mugeres.

cap. 72. de la Ancharipa.

esta es una yerua pequeña que produce unos varillos mui lisos, y derechos: su temperamento es caliente, y sea aprouecharse los Indios destos varillos, metiendolas por la via de la ori

na quando se sienten con alguna carnosidad, porque sin mucho dolor la extirpan, y gastan. el cocimiento desta yerua usado amenudo en las llagas mui maliciosas, las corrige, mundifica, deseca, y encarna. y la yerua maxada con verdolagas, un poco de vinagre, y oropimiente extirpa toda berruga, y las pelicular de los lamparones, o lobanillos.

cap. 73. de la chuquicanlla.

La chuquicanlla es una yerua pequeñuela, espinosa, que se leuanta del suelo como quatro dedos, y echa de si un olor que no enfada. su temperamento es caliente, y seco. usan de su sahumerio los Indios para dolores de cabeça, y calenturas. y dar su cocimiento para que sudando con el los tales enfermos expelan la calentura, porque es esta yerua mui prouocatiua de sudor. Aprouecha su cocimiento caliente, y con açucar a los asmaticos, y a los que tienen el pecho cerrado. y cocida esta yerua con molle, tola, y mucha sal dando con ello baño deseca las piernas gotosas, y hinchadas.

cap. 74. de la Guaricunca.

esta es una yerua cabelluda de color blanco, y de temperamento caliente, y humedo. vsan los Indios de su cocimiento quando les aflige la tos, tomandolo caliente en cantidad con açucar en ayunas, y despues de cenar. facilita el escupir en los que tienen dolor de costado: y principalmente si de su cocimiento se hace lamedor, y se toma amenudo. y tomado este cocimiento con miel de auejas, o hecho lamedor del, es con-

tra la asma, y limpia las llagas de los pulmones. cocida esta yerua con culantrillo de poço, y hecho lamedor con azucar, faci lita el pecho, y desarrayga la tos antigua. Guariconca, qui ere deçir en la lengua del Peru, pescueço de vicuña.

cap. 75. dela Ytacaguaguani.

esta es una yerua de dos palmos en alto, tiene las hojas como las del lirio algo mas angostas, la flor purpurea; las raices son en gran cantidad, y como los dedos de tamaño, o como çana horias. su temperamento es caliente y seco. el çumo de su raiz echado en el oydo aprouecha para la sordera; y tomado en la boca quita qualquiera dolor de muelas. el cocimiento dellas raices tomado en ayunas es contra la detencion de orina, pro uoca el menstruo, y facilita el escupir en los dolores de costado: y las raices majadas, y aplicadas calientes sobre la gota, a placã el dolor della.

cap. 76. dela Ytampcani.

La Ytampcani es una yerua pequeña, que nace entre peñas, y en lugares humedos, tiene las hojas mui parecidas a las de la pimpinela, las quales se aparran por el suelo: su raiz es grue sa, y colorada; produce una flor colorada, aunque ay otra que echa la flor naranjada, a la qual llaman los Indios hembra, y a esta, macho; y desta por tener mas satisfacion que de la hembra, se aprouechan de ordinario en sus enfer medades: es esta yerua caliente, y seca: quando los Indios

padecen camaras de sangre comen de sus raices cocidas; y demas desto confortan el estomago · el cocimiento dellas, y de sus hojas, segun dicen los Indios, confortan el coraçon, y la vista, y son contra las melancolias.

En la peste de viruelas que hubo en este reyno del Peru por los años de mil y quinientos y nouenta y uno, y nouenta y dos, de que murio gran numero de Indios, un hombre mui versado en el conocimiento de plantas, y cosas naturales echo mucha desta yerua en las tinajas del agua, y asimismo la esparcio por toda su casa, con lo qual se libraron todos los della que eran muchos de la peste, auiendo muerto muchos de sus vecinos; por donde se conocio ser esta yerua contra la peste, y males contagiosos.

cap. 77 de la Anocara

Este nombre Anocara en la lengua Aymara significa el perro, y danlo los Indios a cierta yerua tan semejante a nuestro mastuerço en la figura, y en el gusto calido, y mordicante, que la llaman los españoles mastuerço silvestre · nace en tierras frias, y calientes; en las primeras no crece tan vicioso como en las segundas: su hoja es pequeña, larguilla, y mui hendida con pequeñas puntas, como la del mastuerço: echa muchos tallos, todos por la parte mas alta llenos alrededor de una simiente mui menudica, que metida en sus hollejuelos tiene hechura de lentejas, aunque es mucho menor.

200 hanse visto con esta yerua marauillosos efectos en heridas, particularmente si se aplica ala primera cura con la sangre. curan tambien con ella los Indios las camaras de sangre, y otras enfermedades, entre los quales tiene muchos nombres, porque en unas partes la llaman, chichira, y en otras, cuhichihi: en las dos lenguas generales del Peru se dice, sipi; en la quichua, y Ancara en la Aymara.

cap. 78. del Haratuc.

esta es una yerua aspera, mordaz, algo olorosa, y aparrada en la tierra; echa unas flores blancas que secas parecen flocadura, y saltan en tocandoles: es de virtud caliente, y humeda, y yerua pectoral: usan della los Indios para muchas enfermedades, en particular en los dolores de costado dando en ayunas, y de parte de noche una buena porcion de su cocimiento con miel de auejas, y aplicando la misma yerua caliente, y rociada con vino sobre el dolor. vale tambien su cocimiento contra los dolores de estomago, contra todo genero de opilacion, y contra la detencion de orina.

cap. 79. del Harmico

el Harmico es una yerua semejante ala saluia, calida, y de olor aromatico: comen la cruda los Indios muy de ordinario, porque dicen les preserua de criar lombrices: mezclada con ragi, y todo desecho en agua lo beben en ayunas caliente contra latos, y pechuguera. masados las hojas,

y aplicadas sobre las heridas frescas, las sueldan, y restañan la sangre: y su cocimiento tomado de ordinario, sana las llagas de la boca, y de los pulmones.

cap. 80: de la Higuaña.

La Higuaña es una planta mui parecida a la yerua de la estrella; son sus hojas como las de Apio, echa una flor amarilla en forma de estrella: sus raices son largas, y delgadas. es yerua de temperamento caliente: a cuya causa el zumo della es un caustico fuerte que abrasa las partes do llega: y puesto en moderada cantidad mundifica las llagas viejas con presteça, aunque esten mui sucias, y hediondas. Usavan los Indios de los polvos desta yerua dada en su bebida para matar a sus enemigos.

cap. 81. de la Hopahopa.

Llaman Hopahopa los Indios a ciertas lentejuelas que se dan encima del agua encharcada, y en los totorales, y juncales: son algo coloradas, y de complexion templada con mui poca estipticidad. mascada esta yerua, y puesta en la muela que duele, quita el dolor: y asimismo puesta sobre las quebraduras, o fracturas de huesos con un poco de sal, y polvos de muña, las restauran. y su cocimiento con vino, y alumbre tomado a menudo sana las llagas de la boca, y afija la dentadura.

cap. 82. de la zarça parrilla.

A la yerua llamada zarça parrilla pusieron este nombre los españoles porque sale de su nacimiento como zarça: echa por los pinpollos, y mas partes de sus ramos unas pequeñas hojas. nace en muchas partes de las Indias, y ayla de diferentes especies: pero la mejor de todas, y donde nace gran cantidad es en el Peru en los terminos de la ciudad de Guayaquil, y en la isla de la Puna, que cae en su juridicion. Nace tan bien copiosamente en la provincia de Honduras, de donde se lleua mucha a españa. es ya la raiz desta planta bien conocida en el mundo por los admirables provechos que se hallan en ella para curar diversas enfermedades.

cap. 83. de la Guaytaguayta.

esta es una yerua de un codo en alto: echa muchos ramillos delgados, y redondos; la hoja es del tamaño de la del oregano, algun tanto mayor, muy gruesa, puntiaguda, aserrada por todo su redondez, y con las puntas que la rodean muy botas. produce una flor recica amarilla un poco menor que la de la col. quando esta yerua llega a madurar se vuelve toda rosa. sus hojas, y tallos estan cubiertos de un pequeñito bello blanco, y aspero. el nombre que tiene es de la lengua Aymara.

cap. 84. de la yerua de santa Maria.

Nace esta yerua en la costa de la mar del sur de la nueua

españa, y alli le dan este nombre, crece un estado en alto, su hoja es de forma de coraçon, y mayor que la palma de la mano: echa unos botoncillos largos, y delgados, mui semejantes a los canelones de diciplina. Tiene esta hoja olor, y sabor de hinojo, y puesta en la cabeça es buena para el dolor della causado del sol.

cap. 85. de la congona.

La congona es una yerva mui parecida a la siempre viva, crece media vara en alto poco mas o menos; hace sus ramos tan gruesos como un junco mediano, son verdes, tiernas, y pobladas de hoja, que es lo que en esta planta se estima; es esta hoja semejante a la de la verdolaga, un poco mayor, y dos veces mas gruesa que ella, verde, lisa, tierna, y mui aguanosa. Las calidades que tiene porque se precia es por ser olorosa, y que mascada tiene un sabor agudo, y picante parecido al de la nuez moscada, o clavos de comer, y deja la boca olorosa por un rato, como si se hubiera tenido en ella alguna de las especias referidas. suelen echarlas en las cacoletas olorosas que se aderecan para los perfumadores, y sirven tambien para otros usos.

cap. 86. de la chanacorma

esta es una yerva espinosa, cuyos tallos crecen un codo en alto, y son mas delgados que el dedo menique, redondos, macicos, de un verde blanquecino, cubiertos de un corto, y del

gado bello, que los hace algun tanto asperos. las hojas son largas una xeme, y anchas un dedo, aserradas por los lados, armadas de espinas cortas, delgadas, y agudas, que punzan. en el remate de los tallos echa esta yerva unas flores blancas, diez o doce juntas en cada uno, menores que las de la mançanilla. en la lengua Aymara se dice [illegible] esta yerva.

cap. 87. de la Cacahuara.

esta es una yerva que produce desde el suelo sus hojas, que son poco mas angostas que un dedo, y largas dos palmos, por la haz lisas, y verdes; y por el embes blanquecinas, y bellosas. echa un tallo de un codo de alto tan grueso como un dedo, cubierto de un bello blanco, con muchas flores amarillas en el remate del tamaño, y talle de las de la cerraja. es yerva caliente, y mui util para soldar qualesquiera quebradura, llamase en la lengua Aymara, Caca huara.

cap. 88. de la Cata lata.

esta es una yerva mui pequeña, que echando muchos ramillos se hace mui espesa, y apegada con la tierra: son los ramillos delgados como hilos, y no mas largos que dos o tres dedos: las hojas menuditas semejantes a las del romero, la mitad menores, mas delgadas, y mas tiernas. echa unas florecicas blancas, cada una por si, que son las mas pequeñas que yo he visto en otra yerva, porque son menores que las del trebol. con esta yerva majada suelen curar los Indios las quebraduras de huesos. el nombre que tiene es de la lengua Aymara

cap. 89. de la Acana.

La Acana crece un codo de alto. en las ramas, y hojas es mui parecida a la alfalfa; tiene flor amarilla del talle de la de la mançanilla: nace entre peñas, y es yerua pectoral, mas amarga al gusto que la acibar: es caliente y seca en el segundo grado; comen los Indios con ella la coca. su cocimiento con un poco de alumbre es bueno para las llagas de la boca y tomado caliente en ayunas con al feñigue aprouecha contra la tos, y asma; y ablanda, y limpia el pecho, y el estomago. Allende desto aplicado su cocimiento al rostro, quita las pecas del, y si se hace con vino quita las nubes de los ojos.

cap. 90. de la copana.

La copana es una yerua, que produce las hojas cortas, espinosas, y aparradas por el suelo: sus raices son unas pequeñas cebollas musilaginosas por estremo, de temperamento caliente, y humedo. Vsan dellas las Indias para aderecarse, o engomarse el cabello. masadas estas cebollas con maluas, junto sin sal valen para madurar qualquiera apostema.

cap. 91. del espino.

esta es una yerua olorosa, y tan parecida al trebol, que sin duda es especie suya: su hoja, y flor es como la del trebol, saluo que no se leuanta de la tierra, y tiene unas espinillas

redondas como pequedecillas. es caliente, y humeda esta yerua; y della hacen los Indios una pasta, de que forman unas quentas negras mui olorosas, que ensartadas las suelen traer al cuello. los poluos desta yerua mezclados con poluos de inciensso, y dados en vino hacen no sentir los tormentos por rigurosos que sean. afirman los Indios que su pasta hecha con saliua, y resina de molle puesta sobre el ombligo hace fecundas las mugeres esteriles: y que trayendo consigo las dichas quentas van seguros de las viuoras, y animales ponzoñosos. llamase espino en la lengua general del Peru.

cap. 92. de la sacratarruca.

Llaman los Indios sacratarruca, que en la lengua del Peru significa lengua de venado, a una yerua que nace en lugares sombrios: sus hojas son de un palmo de largo, y de dos y medio de ancho, estan por el enbes como alforjados, y algunas como manchados. es yerua estiptica al gusto de temperamento templado: su cocimiento hecho con la indiuia, y bebido de ordinario vale contra la itiricia, y flema salada; y contra las obstrucciones del higado, y baço, y mal color del rostro; los poluos mezclados con miel de auejas hacen crecer los pelos.

cap. 93. del Pilliyuyu.

el Pilliyuyu, y por otro nombre, siques, es una yerua

ua parecida ala chicoria; es pequeña de siete o ocho hojas al
go anchas, y cortas como los dedos de la mano, llenas de sus lados
de puntas; y mui echadas hacia la tierra; da una flor amar
rilla, que seca se desflueca, y salta, es humeda, y mas fria
que caliente: su çumo, o ella majada aprovecha a los goto
sos aplicada tibia

cap. 94. de la quinta laura

la quinta laura es una yerua mui parecida ala romaço,
tiene las hojas largas de un palmo, y anchas como dos dedos;
y las raices tan gruesas como un dedo. el cocimiento dellas
raices, y hojas tomado en ayunas ablanda el vientre
del que esta estreñido. el agua de las hojas sacada por alqui
tara bebida en ayunas con un poco de canela vale contra
los dolores de estomago: y tomada con açucar es contra la cole
ra, y contra la ictericia. las hojas majadas, y hecho dellas
un emplasto con harina de maiz, y sal deshincha el vientre,
y piernas de los hidropicos. y la semilla desta yerua tosta
da tomada en vino tinto en cantidad de una drama es
tanca las camaras de sangre.

cap. 95. de la sallica

esta es una yerua pequeñuela de color pardo; seca ala vis
ta, cuyos tallos acaban en una flor mal blanca, peque
ña, y desflocada; y entrapada assi ella como sus pequeñue

las hojas de una substancia como algodon, o blanda lana, y to das las hojas aparradas por el suelo: es caliente, y seca, y mui amarga, y de un olor penetratiuo, y enfadoso. Toman los Indios su cocimiento en ayunas quando se sienten con alguna opilacion en el estomago, higado, y baço. Asi mismo prouoca la orina, quita el dolor de estomago, de ijada, y riñones, y es contra la colica: demas desto ha ciendo del cocimiento lamedor con azucar, y tomado a menudo es contra la tos, limpia el pecho de las materias asi de dolores de costado como de heridas penetrantes.

cap. 96. de la Tinyatinya.

esta es una yerua de un codo en alto, la qual esta verde todo el año; pica la lengua si la gustan: y su temperamento es caliente. vale su cocimiento contra el dolor de ijada; y particularmente si sobre el dolor se aplican las hojas calientes rociadas con vino. y asimismo aplicadas por esta orden quitan todo dolor de causa fria.

cap. 97. de la Tulma.

es la Tulma una yerua de hojas menudas, las rami llas un poco coloradas, y aparradas con la tierra; y echa una flor morada, y tiene las raices coloradas. es de tem peramento caliente, y seco, y mui prouocatiua de sudor.

su cocimiento bebido de ordinario aprovecha contra la detencion de orina, quita el dolor de ijada, y purga el estomago, vientre, y madre de las mugeres recien paridas: es contra el pasmo, perlesia, y miembros encogidos. sus hojas majadas sueldan, y secan las heridas frescas.

cap. 98. de la Tulquina.

La Tulquina se levanta un codo de la tierra, tiene las hojas algo blanquecinas, y musilaginosas: echa flores amarillas, y unas vaynillas con la semilla que es como garuancillos: es caliente, y humeda esta yerva, y majada, y aplicada en emplasto en las apostemas abiertas, y heridas dolorosas, mitiga el dolor, y dispone la parte a que cric buenas materias, y aplicada con miel rosada en las ulceras las mundifica, y encarna. Majada con malvavisco, y aplicada en forma de emplasto, resuelve todo tumor.

cap. 99. del Anocarazapallo.

Anocarazapallo, es tanto en la lengua del Peru como decir capallo, o calabaça de perro: assi llaman los Indios a esta planta, que los españoles nombran cohombro amargo, por parecerse al que trae Dioscorides en su tratado. enjaguandose con su cocimiento mitiga el dolor de la dentadura. echado el çumo de las hojas tibio en el oydo doloroso, le quita el dolor. las hojas cocidas con vinagre, y aplicadas en forma de emplasto, quitan el

dolor agudo de la gota: el cocimiento de las hojas quita las señales del rostro: y su çumo dado a los hidropicos en ayunas desde tres onças hasta quatro con un poco de vino, les disminuye el agua del vientre.

cap. 100. del chamico.

La yerva, que los Indios llaman chamico, crece uno codo poco mas o menos; tiene las hojas mayores algo que los bledos con unas puntas a los lados: echa una flor blanca de hechura de campanilla pequeña, que se convierte en unas cabeçuelas del tamaño de las adormideras, cubiertas de agudas espinas: en cuya cavidad se encierra la semilla, que es como de rabano. la qual dicen que es tan fria como el opio. tomado su cocimiento adormece los sentidos: usan los Indios del para embriagarse. y si se toma mucha cantidad saca de sentido a una persona, de manera que teniendo los ojos abiertos, no ve, ni conoce. suelense hacer grandes males con esta bebida. y aun no ha mucho tiempo que sucedio en este reyno que yendo camino un conocido mio con otro compañero, este para robarlo le dio a beber chamico, con que el paciente salio de juicio, y estubo tan furioso, que desnudo en camisa se yua a echar en un rio; agarraron lo como a loco, y lo detubieron; y estubo desta suerte sin volver en si dos dias. el çumo de las hojas desta yerva mesclado con unas gotas de vinagre, y apli

cado sobre el higado, y espinaço, quita la intemperie ca-
lida, y es contra las fiebres ardientes: y el cozimiento de
las mismas hojas bebido de ordinario es contra la calen-
tura continua.

cap. 101. De la yerua de la Puebla

En la Puebla de los Angeles nace una yerua bien conoci-
da en toda la nueua españa con nombre de yerua de la
Puebla; es de hechura de xacate, vellosa, y echa una flo-
recilla amarilla. es yerua esta muy ponçoñosa, y tiene tal
propiedad que en comiendola qualquier animal, parte
de carrera con gran furia, y no cesa de correr, y saltar has-
ta caer muerto. Usan della para matar lobos, y perros
dandoles a comer carne, que aya estado en adobo hecho
desta yerua. y en comiendola el perro, da a correr sin
parar hasta que molido de correr, y brincar muere: y
se ha esperimentado que lo que principalmente mata a los
animales es el mouerse ellos corriendo, y brincando; y en
confirmacion desto me conto una persona que comio de
la carne inficionada con esta yerua un perro suyo acaso,
y que al punto le amarro muy bien de manera que no pu-
diese correr, ni brincar; y que desta manera no embar-
gante que el perro hacia fuerça por soltarse, no murio
sino que dexo la ponçoña, y los pelos todo.

cap. 102. dela yerua dela araña.

hanpuesto aesta yerua los españoles este nombre tomado del efecto que hace, que es curar las picaduras de arañas ponçoñosas. nace en lugares incultos, y en este valle de lima se halla mucha junto al puerto del Callao: es mui parecida en el tamaño, ramos, y hojas al tomillo, solo que no tiene olor alguno. aplicase ala picadura de araña desta manera; hacese della cocimiento, y con el lavan mui bien la parte donde esta la picadura, apretandola para que salga la materia, y luego echan en ella los polvos desta misma yerua; con que se ven cada dia maravillosas curas.

cap. 103. dela yerua delas quentas.

Vna particular especie de yerua nace en esta tierra, que tomando el nombre del fruto que lleua, la llaman comunmente yerua delas quentas: crece como dos o tres palmos, y echa pocas hojas, las quales son largas, y angostas, algo parecidas alas de la caña dulce quando comiençan a nacer. en la cumbre de su tallo echa unos granos pardos, o cenicientos, mui duros, lisos, y relucientes, del tamaño de garuanços un poquito mayores, saluo que no son redondos perfectamente, sino algo ahusados, alos quales llama el vulgo

lagrimas de Moises: dellos horadandolos se suelen ha-
zer rosarios para los muchachos, y gente ruda, porque
es donde alguna estima.

cap. 104. de la yerua dicha, y

En muchas partes de las Indias, especialmente en las
islas de Barlovento, nace una yerua, que los Indios
de la isla española la llamauan, y, hace una rama
luenga, y leuantase como la correhuela, o la yedra,
y tiene la hoja casi de aquella hechura; la qual es gran
pasto para el ganado de cerda, y lo engorda mucho; y le
es tan prouechosa como la bellota en españa. tam-
bien es yerua medicinal, y en algunas partes se pur-
gan con ella.

cap. 105. de la yerua del ñudillo.

La yerua del ñudillo se llama asi porque todo el tallo es
muy ñudoso: crece un estado, y echa muchos tallos no mas
gruesos que la caña del trigo. su hoja es delgada, y gran-
de como la del alheli; y con ella curan las heridas. nace
esta yerua en lugares humedos, y tallos, y hoja es muy tier-
na, y pasto del ganado.

cap. 106. del Hicho.

son tambien innumerables las diferencias que nacen
por los campos de yeruas siluestres de grande utilidad pa-
ra pasto, y sustento de los ganados. entre las demas tri-

Dios en esta America dos generos de yeruas mui generales;
en esta Meridional, el hicho; y en la setentrional el ça
cate. el hicho es la yerua mas comun que nace en las sierras
del Peru, y la mas conocida de indios, y españoles. es
natural de tierra fria; y como las sierras deste reyno
son por la mayor parte punas, y paramos esteriles, estan
todas cubiertas desta yerua; la qual sufre tanto los frios,
y los yelos, que donde ella no se da, no nace otra planta
alguna: de donde para esplicar la gran frialdad, y
esterilidad de alguna tierra, solemos decir que es de
tan riguroso temple, que aun hicho no produce. es seme
jante al esparto, aunque no tan recio, y correoso: echa
en la cumbre de su caña una espiguilla floja, de unos ho
llejuelos a modo de granos, pero vanos, y ralos. es yerua
prouechosissima porque demas de ser el pasto comun de los
ganados, sirue para otros muchos usos, porque della se ha
cen casi todas las cosas que en España del esparto; como
son esteras, sogas, angarillas para cargar botijas, esportas,
y otras cosas deste jaez. cubrense con hicho en lugar de tejas
las casas de todos los pueblos de los indios, que tienen la sierra;
y no pocas de españoles: alumbranse de noche los indios
en sus casas con manojones de hicho, y sirueles de cama;
y hasta en las fundiciones de metales aprouecha, pues
en las minas de açogue de Huancavelica no se quema
otra leña.

son muchas las diferencias que ay de hicho, segun las quales no todo crece por igual: el que mas se leuanta del suelo es un estado, y de aqui para abaxo va en diminucion hasta no crecer mas de un geme. el que crece sobre todos se llama, Orcosucuya; y el segundo en grandeça, huaylla; con el qual cubren las casas: el mas grueso es el llamado, chilligua; que es mui blanco, liso, y poco mas delgado que la caña del trigo; deste hacen los Indios petacas, canastos, y esteras mui curiosamente labradas. otro se dice, Purque; de que se hacen las esteras ordinarias, y toda suerte de sogas. del llamado, tiña, hacen los Indios mesclandolo con barro sus troges llamadas, Piruas: y los españoles lo mesclan con el barro de que hacen adobes para que no se resquebrajen. Cachusucuya, se llama lo mas delgado, y blando: y, Caarayaycho, otro que sirue de leña, y de que hacen sus camas los Indios. la especie de hicho menor de todos, es el llamado, Iru, cuyas puntas son duras, y agudas; y puncan de tal manera que quando las bestias, por faltarles otro pasto, se uen necesitadas de comerlo, porque no les punce los hocicos lo piran primero con las manos. en las dos lenguas generales del Peru se llama esta yerua ichu; y los españoles la nombramos, hicho. los nombres de cada especie son tomados de la lengua Aymara.

cap. 107. del Zacate

la yerua que en la nueua España corresponde al

hicho, es el zacate; que si bien es nombre generico para toda suerte de yerua siluestre; con todo eso se aplica a cierta especie della, que es la mas general en aquel reyno, de que estan cubiertos los campos, y zauanas, particularmente de la tierra caliente, y se sustentan los ganados, y bestias de carga. crece el zacate dos o tres codos en alto, de modo que da en los estribos a los caminantes, y para que con la humedad que tiene del rocio no moge los pies a los que caminan, usan de estribos de palo, cerrados por delante; y de botas urtadas con ulí. nace mui espeso esta yerua, y es parecida su hoja a la de la caña dulce quando pequeña. quemanse los pastos cada año en pasando las aguas, como en el Peru el hicho, para que nazca nueua yerua. Ay deste zacate diferentes especies; de el que es mas delgado, y blando hinchen los harrieros las enjalmas; porque aprieta bien, y es mui liuiano.

cap. 108. del Acamalote.

es el Acamalote una yerua tan parecida a la planta del maiz en el talle, caña, y hoja; que vista en los campos engaña a muchos: no produce semilla alguna; vendese en los pueblos de la nueua españa como el zacate; y con el engordan mucho las bestias.

Historia del nuevo mundo, primera parte
libro 5

Cap. 1. De las matas que se hallaron en estas Indias de una misma especie con las de España

En el segundo grado de plantas se comprehenden todas aquellas que los latinos llaman frutex: y el Calepino romance, mata: porque aunque este nombre es comun para toda suerte de plantas; ya esta apropiado para significar solas aquellas, que tienen mayor parentesco con los arboles, que con las yervas: asi por ser de tan larga vida como ellos; como por constar de materia mas solida, recia, y leñosa que todas las yervas cadañares, que dado una vez su fruto mueren. Aviendo pues de tratar en este libro de todas las plantas desta segunda clase naturales deste nuevo mundo, doy principio en este capitulo por las que se hallaron aca semejantes en especie a las naturales de España, y conocidos en ella.

De las quales la primera, y mas noble es la vid: esta se hallo salvage en muchas partes, como es en las islas de Barlovento, y en algunas provincias de la nueva España: dado que no la ai en todo este reyno del Peru, y asi no tiene nombre en ninguna lengua de

los naturales del. Ni en las tierras que de suyo nace fue jamas conocida, ni cultivada de los Indios. el fruto que lleva son unos ubillos pequeños, negros, mui silvestres, y agrias; cuya acerbidad fue sin duda causa de que los Indios no hiziesen caso desta planta para trasponerla en sus huertas, y domesticarla. y por aver traydo consigo los españoles de las vides domesticas de Europa; tampoco ellos se han aplicado a cultivar, y hacer hortenses estas de las Indias, con que se han quedado tan salvages, e inutiles como antes.

La planta deste genero mas util, y general que nace en todo esta tierra es la del algodon, que los Indios del Peru llaman en la lengua Quichua, Utcu: y en la Aymara, Queta. ay tres o quatro suertes dello, y de todas se hallo silvestre, el qual se diferencia del domestico, y hortense en ser las matas mas baxas, y menores los capullos. el mas fino algodon de quantos yo he visto por aca, es una especie del que nace en la provincia de Chachapoyas diocesi de Trugillo, el qual es tan blando, y delicado que parece fina seda. labrase en todas las Indias gran cantidad de ropa, y lienzo de algodon. porque los mas de los Indios no se visten de otra cosa; y los españoles tambien se aprovechan dello en muchos usos: y en especial en esta mar del sur las velas de todos los navios que navegan en el son de lona, o lienzo de algodon. y en todas las Indias se gasta grandisima cantidad en pavilo para velas de cera, y sebo; el qual en esta tierra no se hace de otra cosa, y es mucho

mejor que de lino, y cañamo

La higuerilla de infierno nace dondequiera, mayormente en las tierras templadas: en algunos valles destos llanos del Peru suelen sacar aceyte desta semilla para quemar en las lamparas de las yglesias; pero esto solo en pueblos de Indios lo he visto hacer, que en las yglesias de españoles no aceyte de olivas se alimentan las lamparas.

Los madroños se hallan en la nueva españa, y donde yo los vi fue en la provincia de la Misteca: no es su fruta tan crecida como la de los madroños de españa, ni se hace caso della: en todo este reyno del Peru no los ay, ni aun pienso que en toda esta America Austral.

En dondequiera nacen las matas siguientes, que todos son silvestres: zarzamora: aulagas: y carrizo; deste hacen esteras para cubrir las casas humildes donde no llueve: y en muchas partes las casas de los Indios no son de otros materiales, que mas propiamente se pueden llamar chozas.

Cap. 2 De las tunas

En todas estas Indias, asi en temples frios, como calientes nace un linage de plantas, que generalmente los españoles les llaman cardones: el qual nombre abraza muchas especies dellos: que unos se crian solo en tierras frias, y otros en calientes, y templados. Convienen todas estas matas entre si, en que ni bien son yervas, ni arboles, ni aun

parecer matas, aunque realmente lo son: porque de todas
las plantas de Europa se diferencian notablemente: viven
muchos años en que difieren de las yervas: no producen ra-
mas, ni hojas, sino unas como redondas, o gruesas pencas
encaramadas, e ingeridas unas sobre otras; tan tiernas,
y aguanosas como la zavila, pepinos, o calabazas: cortadas
destila dellos un humor pegajoso como el de la zavila;
en que se muestran convenir con los arboles, y matas.
estan de alto abajo poblados de agudisimas espinas, unas
mayores que otras, conforme las diferencias de cardo-
nes que las producen. Sirven a los Indios estas espinas,
que en su lengua se dicen Quiscas, de agujas, y alfileres; y no
pocos españoles usan tambien dellas. Las frutas que llevan
muchos generos destas matas son mui parecidas entre si
en la sustancia, sabor, y efectos: si bien discrepan en el ta-
maño, color, y hechura. Reducese su variedad a dos gene-
ros, que comprehendemos con dos nombres comunes, to-
mados ambos de la lengua de los Indios de la isla Espa-
ñola, que son, Tuna: el uno: y el otro, Pitahaya.

La que tiene el primer lugar, y es mas preciada, es la tuna;
que en España donde ya se ha llevado, y nace, llaman
higuera de los Indios: la qual crece uno, y dos estados en
alto, y echa muchas pencas, o hojas del talle, y tama-
ño de palas, de dos palmos, y mas de largo; un palmo de
ancho, y dos dedos de canto; sembradas por ambas ha-
ces a trechos de pequeñas, y agudas espinas. Siembrase

esta planta, y nace desta manera: hincase una destas pencas
hasta la mitad en la tierra, como se suelen plantar los ar-
boles de estaca, y en prendiendo echa por la punta una o dos
pencas, y destas van naciendo otras, y a este modo se van
encaramando unas sobre otras; y como va creciendo la
mata, van las primeras pencas, que son el pie, perdien-
do la figura de pencas, y haciendose tronco grueso, y ro-
llizo como las otras plantas, y arboles.

La fruta nace de las mas altas pencas, y a veces de una
dellas salen desde una hasta veynte, y mas tunas: por-
que yo conte en una penca en la nueva España quarenta
y siete; mas no es esto lo ordinario. Es la tuna al prin-
cipio verde, y como va sazonando se va volviendo entre ver-
de, y amarilla, de color de pera, o imitando el color que tiene
la sustancia de dentro: es del tamaño, y talle de un huebo
de gallina, con una coronilla de pequeños espinas en la
parte alta opuesta al pezon: la cascara es un poco mas grue-
sa que la del limon, y mas tierna, y correosa, sembrada
toda de pequeñitas, y agudas espinas; y se despide facil-
mente de la pulpa; la qual es dulce, tierna, delicada, y
aguanosa, y en ella encorporados unos granillos como los
de las ubas algo menores. Cuentase esta fruta entre las me-
jores, y mas regaladas de las Indias, porque nunca hace da-
ño, ni ahita, ni causa pesadumbre.

Son muchas las especies que ay de tunas, cuyas diferen-
cias suelen tomarse de las flores, las quales son por de-

fuera amarillas, y por de dentro del color de la fruta. tambien se toma su diferencia de las hojas del arbol, porque unos las tienen gruessas, y otras delgadas, y cortas, y algunas ayredondas. Pero mas generalmente se toma su diferencia de la misma fruta, de donde a cada especie le dan los Indios su nombre. son pues las castas dellas las siguientes: la primera es la blanca, que es la de mejor gusto de todas: las demas unas son amarillas, otras moradas, otras de color de grana mui encendida, y asi de todos colores. hallanse tambien algunas especies de tunas silvestres, unas echan las hojas o pencas tan redondas, mui semejantes a las palas con que juegan a la pelota, mas delgadas, y armadas de espinas; la fruta algo menor que la blanca, y no tan dulce, son blancas, y la mata crece mui alta. Otras ay colorадas, y menores. otra planta ay que echa las hojas tan angostas como la mano, y de una tercia de largo, crece mui alta, y lleva unas tunillas pequeñas coronadas de una florecilla colorada como de granado.

a otra especie dellas llaman los españoles arbol de las soldaduras; levantase del suelo como dos estados, el uno tiene de tronco grueso medianamente, y pardo: las ramas son pencas, que unas van saliendo de otras hasta hacer cerrada copa. llevа unas tunillas tamañas como aceytunas, mui coloradas, que sirven de fina tinta. son todas las tunas frias, y humedas; y tambien las hojas tienen las mismas calidades; y son salibosas, asi comunmente mitigan el calor de las fiebres ardientes

echa de si esta planta cierta goma blanca, que templa el calor de los riñones, y es provechosa para otros usos. las hojas quando pequeñas, y tiernas suelen echar en la nueva españa en los guisados, y son de buen mantenimiento. el nombre de tuna es propio de la isla española, en la nueva españa se llama Nochtli.

cap. 3. De la tuna de la grana

Criase la grana en cierta especie de tunas, que es una planta parecida a las demas deste genero; saluo que tiene menores, y mas delgadas hojas, y sin las espinas que los otros, sino tan pequeñitos como bello, que apenas se echan de ver, y unas tunas muchiquitas, y coloradas que no se comen. Plantan y cultiuan esta mata los vezinos de la nueua españa para la grangeria de la grana, y donde ay mas heredades della es en la diocesi de Guaxaca. el modo de criarse la grana es admirable: no nace igualmente todos los años; ni tan poco la crian todas las pencas de una mata. son unos gusanillos colorados, cuyo principio es unas manchuelas blancas que se ven en la hoja de la manera de un polvo de hormigas que alli hubiese caydo acaso: y debaxo deste vello blanco se va criando el gusano cubierto con el, desde el tamaño de un grano de mostaza, hasta de la grandeza de un garbanzo, o frisol: es por las espaldas redondo, ceñido de unas rayitas muy sutiles, que lo rodean en torno, y por el vientre es chato. crecen pegados a la hoja, y unas veces proceden naturalmente, y otras por industria, y arte. desta

cando a cierto tiempo a los tunos la semilla del año pasado. vienen a tener sazon en la nueva españa por qua resma, y despues de cogidos, y echado al sol quedan como granos de pimienta. A este color de grana llaman cochinilla en la nueva españa. y en el Perú, Magno.

cap. 4. de los cardones.

Al otro genero de matas espinosas, que no echan hojas anchas, llamamos generalmente cardones, en que se comprehende ~~mucho mayor~~ multiplicidad, y variedad de especies que en el linage de los tunas. difieren primeramente los cardones en el tamaño, por que los mas crecidos son tan altos como cipreses, y los menores no se levantan del suelo. de los pequeñuelos ay unos delgados como el dedo pulgar, que se estienden sobre la tierra. y otros que son los menores de todos nacen en forma de estrella, no tienen espinas, y los comen las bestias, y por ser ellos mui aguanosos no han menester beber los animales que los comen. y entre estos dos estremos se hallan de diferente altura.

demas desto unos son esteriles, y otros frutiferos; y destos unos dan fruta mui sabrosa, y delicada, otros grosera, y desabrida, y algunos del todo inutil por no ser comestible. unos son redondos, y acanalados como hachas de muchos pabilos, otros labrada su corte

ca de un galapago escamado; otros con anchos, y largos
pencas, y todos estan armados de agudas espinas, y unos
las tienen mayores que otros. Tratar de cada especie de
por si seria cosa larga y prolixa, porque segun la diversi
dad que dellas he visto, creo pasan de cinquenta. redu
cirelas a algunos generos, conforme la mayor similitud
que en ellas ay dando a cada uno su capitulo. y de las fies
tas de algunos cardones que hubiere que decir algo en parti
cular, lo hare en capitulo aparte.

Todo genero de cardones es bueno para cerca heredades,
porque con sus agudas puas defienden la entrada a los gana
dos. De algunos dellos se hace cola para blanquear
las paredes, la qual se hace echando a cocer algunos troços
tiernos, y el agua en que cocieron queda glutinosa, y apro
posito para el efecto dicho. y en el cumo de cierto cardon
es util para soldar quebraduras. De otra especie de los gran
des que tiene cinco esquinas se saca por alquitara un agua
muy util para curar la gota, dando baños con ella banbien.
y para destilarla se han de picar los cogollos tiernos para
echarlos en la alquitara. y el agua que se destila se guarda
en redomas de vidrio para muchos dias.

finalmente no ha muchos años que se hallo en este
reyno del Peru arbitrio para sacar brea de los cardones, y
de hecho se ha sacado alguna que yo he visto, y es muy bue
na para todos los usos en que sirve la pez: y en particular
para pegar cosas quebradas, pues no ha mucho que vi yo

auricantero que pego con el trabajo una piedra grande que se le quebro labrandola.

cap. 5. De la Queylla

La queylla el genero de cardones mas crecidos de todos, en que se incluyen unos o seis diferencias dellos, que son todos aquellos que se van son tan recios, y fuertes, que sirue su madera para fabricas, y otros usos. son todos los desta clase verdes, o pardiscos; y sacando el coraçon que es palo duro, lo demas es tierno y aguanoso como calabaza verde, que es la cascara, y corteza, la qual tiene de grueso de tres a quatro dedos: son esquinados con una honda, y angosta canal entre una, y otra esquina. unos tienen mas esquinas, y los unos que otros; algunos llegan a tener veynte, y de ay van baxando. por sobre estas esquinas, y partes releuadas estan llenos de agudas espinas, que nacen a modo de estrellas, desde seis hasta doce juntas en cada una; con que esta tan armado el cardon, que por ninguna parte se le puede echar mano. las mayores puas son como agujas de harrieros, otras como alesnas, y menores hasta del tamaño de pequeños alfileres. son pardas, o blanquecinas, causan gran dolor quando puncan, y enconan la parte que hieren.

son estos cardones parejos, tan gruesos por su cumbre, y medio como por el pie. algunos crecen derechos de solo un mastil; otros aun estado o dos de la tierra echan dos o tres a modo de ramas, de la misma groseça que

el primero, en que se encaraman. los mayores son tan
altos, gruesos, y derechos como un cipres; y hallanse algu
nos tan gruesos, que no los pueden abraçar dos hombres;
dellos nacen muchos en la provincia de los lipes diocesi
de los charcas; sacanse dellos grandes vigas, y asierranse
tablas anchas para enmaderamientos de casas. su madera
esta toda agugereada a manera de red; y asi las tablas que
se hacen quedan llenas de agugerillos, que son largos, y
angostos del tamaño de piñones, y pasan de una parte
a otra, que parece cada tabla una red, o celosia. otras
castas ay de cardones grandes, que no tienen estos agugeri
llos, sino que su madera es solida. de la madera destos
cardones por ser recia, correosa, y liviana hacen en al
gunas partes los fustes de las sillas. Mas es de adver
tir que toda madera de cardon se ha de labrar quando esta
verde, porque entonces esta blanda, y se corta, y labra sin
trabajo: pero despues de seca se pone dura como un hue
so, y no se puede labrar sino con mui gran dificultad.

Las pitahayas mas dulces, olorosas, y regaladas son
las que llevan estos cardones grandes, quales son los de
las provincias de los lipes, y de Venezuela. son del ta
maño de naranjas, la cascara tierna como la de la
tuna, la carne mui çumosa, llena de unos pequeños
granillos, que se comen sin quebrantarlos: estas son
blancas, y otras ay coloradas de dentro, y fuera, y qui

en los comen se echa la orina como sangre: no son tan regaladas estas pitahayas coloradas como las blancas.

Otros cardones ay altos, y derechos como una pica, y tan gruesos como la pantorrilla, y aun como el muslo; dan unas pitahayas del tamaño de nueces poco menos sabrosos que las primeras. Otros son infructiferos; nacen estos por toda la sierra del Peru, y crecen de dos a tres estados en alto tan gruesos como el cuerpo de un muchacho; de los quales se sacan unas varas largas, y delgadas como el braço, con que se enmaderan casas pobres, y chozas.

Cap. 6 Del Ahuacollay, y otros cardones.

el cardon llamado Ahuacollay es el mayor de los desta segunda clase, en que se ponen todos los cardones que son verdes, espinosos, acanalados, y que no dan madera de provecho; y deven de pasar de diez o doce suertes dellos: el Ahuacollay crece unas veces levantado, y derecho, y otras tendido por el suelo, que no parece sino culebra verde; tiene de quatro a seis esquinas, en la hechura se parece a un cirio de muchos pabilos. es tan grueso como el braço, y largo desde uno hasta dos estados: echa en su cumbre una flor blanca sin olor al grano, dos o tres veces mayor que una açucena, la qual comen los Indios cocida. son muchas las diferencias de cardones que se hallan entre el Ahuacollay, y el menor de todos, que es aquel linage de cardoncillos poco mas gruesos que el dedo pulgar, de que ya queda dicho: estos llaman

unas pitahayas del tamaño de madroños; cuyo çumo
se suele dar a los héticos, y dicen ser provechoso para esta en-
fermedad.

De las castas de cardones dé le capitulo, y clase unos son fru-
tiferos, y otros no: hallase cierta especie dellos mas delgados,
y aun menores, y mayor numero de esquinas que los primeros,
de los quales nacen tantos sobre un mismo pie, y tronco que
viene a hacerse un arbol muí copado. las diferencias de fro-
res que producen estos cardones son muchas, que todas convie-
nen en carecer de olor. es muí digno de reparar en estos car-
dones, y que yo lo he ponderado no pocas veces, que nacen
de ordinario entre piedras, y riscos; y no pocas veces sobre las
mismas peñas: y lo que mas acrecienta la admiracion es
que tambien suelen nacer en partes donde nunca llueve,
como en estos llanos del Peru; de suerte que sin tener for-
mas riego del cielo, ni de la tierra; y estando en suelo
seco de cascajo, y peñas, sin rastro de humedad; estan ellos
tan verdes, y aguanosos como un pepino, pues en dandoles
una cuchillada sale dellos mucha agua.

cap. 7. de la Achuma.

la Achuma es cierta especie de cardon de los del segundo ge-
nero; crece un estado de alto, y aun es mas; es tan grueso co-
mo la pierna, quadrado, y de color de zauila. produce
unas pitahayas pequeñas, y dulces. es esta la planta
con que el demonio tenia engañados a los Indios del

Peru en su gentilidad; de la qual usauan para sus embustes, y su
persticiones: bebido el zumo della saca de sentido, de mane
ra que quedan los que lo beben como muertos: y aun se ha vis
to morir algunos por causa de la mucha frialdad que el ce
lebro recibe. Transportados con esta bebida los Indios
soñauan mil disparates, y los creyan como si fueran ver
dades: es de temperamento frio en el tercero grado, y hu
medo en el segundo: aprouechase su zumo contra las inter
peries calidas, contra el ardor de los riñones; y bebido
en poca cantidad es bueno contra las calenturas largas, con
tra la iterisia, y ardor de orina.

cap. 8. del cardon de la iispula

A esta especie de cardon le damos nombre de la fruta que
hace, mas el vulgo lo llama, nuevete por mi. es mui
medicinal, y a esta causa lo suelen algunas personas criar
en sus casas: crece de uno a dos estados en alto, el tronco
es grueso como el brazo, del qual van saliendo en lugar
de ramos muchos troços, y destos unos se van encaraman
do en otros: y todos estos troços, o ramos estan armados
de unas espinillas del tamaño de alfileres pequeños. y
junto a las espinas echa en lugar de hojas infinitos picos,
o peçoncillos mui semejantes en el tamaño, y forma a las
vaynillas verdes en que los rabanos producen la semilla
solo que son mas tiernos, y aguanosos. con esta planta
se

cura la isipala, y el calor del higado majada, y aplicada so
bre la parte en que esta el mal.

cap. 9. De los demas cardones.

De las muchas diferencias de cardones que yo he visto, no dexar
de quedar mas que tres o quatro, mas no dudo sino que aura otros
de que yo no tenga noticia: uno de los mas pequeños es el que
se dice, Pullapulla; el qual no se leuanta de la tierra mas
que quando mucho un geme: hacese una mata redonda algo apu
sada, que me parece sino un montoncillo de peras, o de tunas,
puestas mui juntas con orden, y concierto, las coronillas ha
cia arriba. Porque en lugar de ramas, o pencas produce esta plan
ta unos pecones, otro cillos del tamaño, y figura de tunas, o de
peras largillas: los quales van naciendo unos de otros, no por
la cumbre, sino por los lados hasta formar la mata de la
figura dicha; quedando los de en medio un poco mas leuanto
dos que los de la redonda. los primeros de abaxo van con el tiem
po engrosando, y perdiendo la forma que al principio tenian
quando comiença a nacer cada una destas penquillas, produce
una flor de tan grande vaedo como una pequeña rosa, aunque
no tiene tantas hojas: son estas flores unas purpureas, y otras
naranjados sin olor alguno. suelen los indios comer esta frutilla,
sin embargo de que es desabrida, y nada apetitosa. esta to
da esta mata mui armada de agudas espinas; y ella es de una
sustancia verde, tierna, y mui aquanosa como los demas
cardones. nacen de ordinario en tierras mui frias, y suelen
en muchas partes nacer sobre las paredes de tierra, y ser

buena guarda, y defensa para que no salten por ellas.

Otras matas deste genero vemos por los paramos deste reyno cubiertos de un bello blanco a modo de algodon, en tanta cantidad que parece cada mata un bellon de lana blanca tendido en el suelo, o amontonado. el nombre de Pulla pulla es de la lengua Aymara.

De la misma lengua es el nombre de Hachacana, que dan los Indios a otra especie de cardon; el qual no se levanta de la tierra, ni echa ramos, ni hojas; nace de la forma que la Pulla pulla: asoma sobre la tierra un tallo, o cabeça de figura de pepino grande, tan grueso como el puño, y mayor, y solo se levanta quatro dedos poco mas o menos, es todo acanalado a lo largo a manera de melon, con muchas canales mas hundidas, y juntas que las del melon; y nacen en cada mata muchos destos tollos, o picos, unos pegados a otros, con que la mata se pone redonda; la qual esta por todas partes armada como un erizo, de muchas espinas, como los demas cardones, si bien las espinas deste son en mucha cantidad, mui delgadas, y larguillas. es esta planta de color verde tirante a rojo, mui tierna, y viscosa como pencas de Tunilla. echa una flor colorada del tamaño de una clavellina sin olor alguno. A la flor sucede una frutilla silvestre tan grande como un huebo de paloma, agria, y nada apetecible, que es especie de pitahaya. llamase esta mata en la lengua Aymara Hachacana; su fruto, sancayu; que suelen comer los Indios. y la flor Añapancu.

cap. 10 del Mutuy.

El Mutuy es una mata que crece poco mas de un estado en alto echa muchas ramas a la redonda y mui juntas, con que se hace mui ancha, y copada: sus ramos son rojos, mayormente hacia los pimpollos: produce las hojas como el lentisco de dos ordenes en ramillos largos de un palmo, y separadas en el tallo, y tamaño al de el lentisco, salvo que son mas tiernas, mas delgadas, y de un verde mas claro. echa esta planta muchas flores amarillas de ningun olor, pequeñas de quatro, o cinco hojitas, que hacen tanto ruedo como una clavellina, cubrese toda la mata de estas flores que la hermosean mucho, y donde no la abrasa el yelo, conserva todo el año sus hojas, y flores. Produce unas vaynillas tan largas, y anchas como un dedo, mas delgadas, y enjutas con diez, o doce pepitas cada una, como las de algarroba, solo que no son tan llanas sino larguillas, y de un color algo aceytunado. los botoncillos de las flores antes de abrirse son amarillos, y redondos, algun tanto ovados, del tamaño de pequeñas alcaparras, a las quales se parecen solamente en la grandeza, y por eso los llaman los españoles alcaparras de las Indias, y los aderezan y preparan para comer en ensaladas, como las alcaparras de españa; aunque los Indios suelen comerlas cocidas en sus guisados.

es comida que la abraça el estomago de buena gana, y que despierta el apetito, y repara los vomitos; para cuyo efecto, y de confortar el estomago suelen aplicar estas al capirotes majadas, y mezcladas con miel de auejas, nuez moscada, canela, almaciga, y polvos de yerba buena; y hacen en el estomago mui buen efecto. y el cocimiento de las hojas, y flores desta planta bebido de ordinario de sopila el estomago, y baço. llamase en la lengua quichua Mutuy; y en la Aymara, Mutu.

cap. 11. dela suana.

La suana es una mata de dos codos en alto, que echa muchos pinpollos, o varas derechas, la hoja es como la del olivo, salvo que es dos tantos mas ancha. produce una flor blanca de forma de campanilla, como açucena. y muchas raices delgadas, cuyas cortezas tiñen de amarillo como açafran, por lo qual las secan, y venden por todo el Peru, y sirven de açafran a los guisados, dado que no se sabe hagan otro efecto mas que darles color. Por nacer esta planta en las provincias de los Andes, la llaman los españoles açafran de los Andes. pero los Indios de la provincia de la Recaja diocesi de chuquiabo, que habitan la tierra yunca de aquel distrito donde esta planta nace, la llaman, suana.

Cap. 12. De la Apincoya.

La Apincoya es del genero de las plantas volubles, que se enredan, y enlazan en otras como las parras: su bastago es el primer año como el sarmiento, poco menos grueso que un dedo, el qual va engrosando con el tiempo de manera que a los cinco, o seis años se hace del grosor de tres o quatro dedos; echa muchos bastagos esta mata como la parra sarmientos, los quales no se podan, pero vanse secando unos, y brotando otros; y para en que se sustenten, y estiendan, quando no suben por algun arbol, se les hace un enramado como de parral. La hoja es grande, y de figura de coraçon, tiene de largo un palmo, y poco menos de ancho.

Su flor es mui para ver por la hechura tan estraña, y maravillosa que tiene, que es de suerte que quien con afecto pio, y devoto la contempla, halla en ella figuradas muchas de las insignias de la pasion de Cristo nuestro redentor. Brota esta flor de un pequeñuelo capullo triangular, cerrado con tres hojitas verdes, blandas, semejantes en la figura a las pencas de alcarchofa; las quales abiertas se comiença a formar la flor en esta forma. Del peçon con que nace del bastago, y es como el de la rosa, se forma el pie, o asiento de la flor, que es tambien como el de la rosa; del qual nacen en torno cinco hojas del tamaño, y figura de pencas de alcarchofa, mas angostas, blandas, y blanquecinas que las tres primeras; son gruesecitas por el lomo, y se van adelgaçando hacia las orillas:

por la parte de dentro son mas blandos, llanos, y blancas que por de fuera. entre estas cinco hojas, y las de la flor nacen otras cinco de la misma forma que ellas, un poco mas angostas, aunque estas postreras son ya del todo blancas, mui delgadas, y blandas: de modo que podemos decir que encerro la naturaleça esta misteriosa flor, como tan preciosa debaxo de tres velos, que son estos tres ordenes de hojas referidas, tanto mas delicadas, y sutiles, quanto estan mas immediatas a la flor; las quales desplegandose, brota, y abre la flor, que se compone de dos ordenes de hogitas, o por mejor decir hilitos tan gruesos como alfileres medianos, y tan largos como el ancho de dos dedos: el asiento donde nacen estos bastaguillos tiene de ruedo un real de a dos, salen todos juntos mui por igual, y dentro del primer orden sale el segundo, y por todos son de ochenta a ciento; vanse adelgaçando hasta rematar en punta, enarqueandose tanto quanto, de suerte que la flor que dellos se forma tiene figura de una pequeña media naranja; son mui tiernos, y de color jaspeado, con listas moradas, y blancas que los ciñen al rededor.

Aplicase esta flor a las insignias de la pasion de nuestro salvador desta manera, que a estos hogitos, o bastaguitos assi por la hechura que tienen, como por su color, se les atribuye el ser simbolo de los açotes del señor. entrando en la parte contraria de la flor, al pie de los bastaguillos, o hilitos referidos. ay otros quatro o cinco ordenes de puntas dentro semejantes a ellos, que estan como asomados, y que

comiençan a salir; a los quales por tener figura de corona, se
les da el significar la corona de espinas. del centro de la flor
se levanta un pilarico blanco con su vasa redonda tan alto
como un piñon; el qual se dice ser figura de la coluna; del
remate della coluna nacen cinco hojitas verdes tan peque-
ñas como las hojas del açahar; las quales tienen asidas
asi otras cinco hojitas del mismo tamaño, amarillas, y por
la parte de afuera cubiertas de un polvito amarillo como
oro molido semejante al de la azucena; estas cinco hoji-
tas nos representan las cinco llagas, de en medio dellas
nace la fruta, que quando esta en flor, como aqui la pin-
tamos, es del tamaño de un hueso de aceytuna, y tanto
quanto mas grueso; de su punta nacen tres clavitos blan-
cos tan bien formados, que si de proposito se hicieran no
pudieran salir mas perfectos; estan juntos por las puntas,
y rematanse en sus cabeçuelas en igual distancia, y es
cada uno tan largo como dos veces un grano de trigo; los
quales significan los tres clavos, con que fue el señor en-
clavado en la cruz.

esta es la flor de la granadilla tan celebrada de muchos,
y las insignias que en ella se representan; la qual he pin-
tado con la mayor propiedad que me ha sido posible. tiene
un olor mui vivo, y suave; que no creo que se le aven-
taja ninguna flor de las desta tierra; especialmente
la flor de la granadilla de los quijos, de que tratare
el capitulo siguiente. la apincoya es fruta regalada,
y de estima; es del tamaño de una pera grande; de

figura ovala, amarilla, la cascara liza, tierna, y vedriosa; dentro esta compuesta de unos granitos negros, poco mayores que los de ubas, y de un humor liquido, sabroso al gusto, con un agrito apetitoso. no se come esta fruta a bocados como las demas, sino a sorbos, como quien come un huebo blando, o manjar liquido. es de temperamento frio, y humedo. las hojas desta planta majadas aprovechan contra la mala calidad de las llagas viejas, y bebido su cocimiento en ayunas por quatro o cinco dias, y cada vez cantidad de media escudilla, detiene las camaras procedidas de intemperie calida. llamase esta planta, y fruta en las dos lenguas generales del Peru, tintin, en la Quichua: y en la Aymara, Apincoya. Pero los españoles le han dado nombre de granadilla, porque tiene alguna semejança con la granada, aunque es bien poca.

cap. 13. de la granadilla de los quijos.

la granadilla de los quijos es especie de Apincoya; llamaron la con este nombre los Españoles porque nace en la provincia de los quijos diocesi de Quito; y no se ha hallado en todas las Indias en otra parte. la planta, y fruta es parecida a la apincoya, no embargante que se distingue della en especie; trepa sobre otros arboles, su pie, o castago es delgado como un sarmiento, verde, y qua-

drado, de manera que entre una esquina y otra hace una canal a lo largo; mas como va creciendo, y engrosando va perdiendo la figura esquinada, y volviendose redondo. La hoja es larga media tercia, y ancha poco menos, y por todas partes de igual anchura, con que hace figura ovala, y algo acanalada. su flor es de la misma forma que la del capitulo pasado, un poquito mayor, de mas vivos colores, y mas olorosa. la fruta es en la aparencia como la granadilla ordinaria, algo mas prolongada, pero diferenciase en lo demas, porque es olorosisima, la cascara gruesa, y tierna como la de la naranja, de la qual se hace regalada conserva. lo interior es como de la otra granadilla, pero de mucho mas delicado sabor. hase plantado esta fruta en esta ciudad de lima, y yo la he visto nacida, y que muchas veces ha echado flor, mas no ha llegado a dar fruto, sino que se cae la flor antes de quajar, porque quiere temple mas caliente, y humedo que la apincoya, que nace copiosamente en esta ciudad, y en la nueva españa adonde se ha llevado de este reyno. a esta granadilla nombran los Indios de la provincia de los quijos en su lengua, chiliqui.

cap. 14. del Tumbo

el tumbo es otra especie de Apincoya, mas parecida a la granadilla de los quijos que a la comun; tiene el bastago quadrado de quatro esquinas, la hoja en figura

de coraçon, de un geme de largo, y poco menos de ancho, es lisa, y mas tiesa que la hoja de la granadilla, y no tan ... como la de los ... y de un verde mas escuro que entrambas a dos: del ... della salen a los margenes unas rayas mui distintas, y señaladas. la flor es del talle que la de la granadilla, saluo que es mas morada, y las hojas que cercan la flor son asimismo moradas. la fruta es del tamaño de una cidra mediana, de figura ouala, poco menor que un huebo de auestruz; su cascara por de fuera amarilla, y dentro blanca, y mui parecida a la de la cidra: la medula es como la de la granadilla, aunque algo mas agria, y no de tan buen sabor como ella. quando esta ya maduro el tumbo despide de si un olor tan viuo, y suaue, que uno solo basta para tener oloroso un aposento.

cap. 15. de la vadea.

en la ciudad, y prouincia de Guayaquil diocesi de Quito llaman los españoles vadea, a una especie de ... ya, que alli nace, mui parecida en sus hojas, flor, y fruto al tumbo. es tan grande como una mediana calabaça, de una tercia de largo, y algunas mayores, de figura ouala, en lo exterior amarilla, de un casco tierno como de cidra, de dos dedos de grueso a manera de el del melon, de pulpa blanca, y tierna, con muchos pepitos dentro como los de granadilla, algo mayores, y un humor aguanoso, y dulce con una punta de un agrete sabroso que

sera cantidad de un quartillo. Toda la fruta es comestible, pero lo mas regalado es el humor, y pepitas, que el casco aunque se come no es de tan buen gusto; es fruta esta tan olorosa como el tumbo.

cap. 16. del Pusolulo.

en la prouincia de Popayan nace una mata llamada Pus co lulo, que es semejante a la higuerilla de infierno en la grandeça, hoja, y hechura; lleua una fruta mui parecida a una mançana en el tamaño, color, y cascara; mas esta toda ella cubierta de unas espinillas que facilmente se quitan. la carne es entre verde, y amarilla, aguanosa, y llena de unas pepitas como de agi, que se comen juntamente con la carne: tira mas el sabor a agrio que a dulce, y si se comen muchas dan dentera.

cap. 17. dela Achupalla.

entre las plantas del linage de Magueyes tiene el principado la Achupalla por la excelencia de su fruto, que tiene el mismo nombre que la mata; y los españoles le dan nombre de piña de las Indias, por parecerse en el grandor, y talle a la piña del pino. la planta es semejante a la zauila, porque produce unas pencas como ella, saluo que son un poco mas largas, mas enjutas, delgadas, duras, y correosas, con unas pequeñas espinas en los lados: el tallo es tan

bien parecido al de la zauila, en cuya cumbre nace la fruta, y echa cada tallo sola una piña, la qual es del tamaño de una grande piña de las nuestras, y algunas como medianos melones, y de la misma hechura que la piña, solo que no es tan ahusada; en la parte superior tiene un cogollo aspero, y espinoso. la corteça es amarilla, tierna, y mui aspera al tacto, por estar toda llena de unos hoyos que hacen unas partes releuados, y otras hundidas, a cuya causa es menester al mondarla cortarle medio dedo de sustancia, para quitalle toda la cascara, porque si no se monda bien mordica con su agudeça la lengua, y labios. la pulpa es blanca, y algunas la tienen amarilla, mui çumosa, tierna, y aguanosa, el sabor es un agridulce mui apetitoso, entre la carne tiene unas sutiles briznas, con que ofende las encias, si se come mucho della: suelese preparar para comer hecha reuanadas, y echada algun tiempo en agua y sal, y tienese asi por mejor, y mas sana.

es la achupalla de las mas delicadas, y sabrosas frutas de las Indias, y en opinion de algunos la mejor de todas, por concurrir en ella muchas calidades que la ennoblecen; porque ella es grande mui olorosa, y de regalado sabor. lo que yo siento es que no es inferior a todas las frutas que nacen de matas. hallanse dos o tres diferencias de achupallas, en especial una que llaman en la prouincia de santa cruz de la sierra, garabata, es mas silvestre, y su fruta mas agria, de la qual hacen vino los Indios; echa la mata mas largas pencas, y dellas curados se hacen sogas mui fuertes, y cuerda de arco buz. comida en demasia la achupalla aumenta la colera: hacese de su çumo cierto vinagre mui oloroso, y de bien

gusto, fuerte, y penetrativo, que vale para todas aquellas cosas, a que sirve el vinagre comun: aguado, y aplicado a me nudo es contra toda intemperie calida; y lo mismo hace el zumo de la piña verde, y ella metida en la boca mitiga la sed. Sue len los españoles hacer destas piñas mui regalada conserva. Llamase en las dos lenguas del Peru, Achupalla, en la quichua: chulu, en la Aymara: y en la Mexicana, ~~Matzatli~~. Matzatli.

Cap. 18. De las Piñuelas.

La planta que lleva las piñuelas es del genero de Maguey; debajo del qual genero se comprehenden tantas especies dellos como en el de los cardones, que todos convienen en tener las hojas como las de la pauila, unas mayores, y ~~otras~~ mas gruesas que otras; de colores diferentes, con un tallo en medio mas o menos grueso, y largo conforme es la casta del maguey. es la mata de las piñuelas se levanta de la tierra tres o quatro codos; sus pencas son de un verde blanquecino, armadas por las orillas de agudas espinas: por lo qual en algunas partes cercan con ellas las huertas. Crece el tallo hasta emparejar con las pencas, y desde la mitad hasta la cumbre produce su fruto, que son desde treynta hasta sesenta piñuelas del tamaño de limones ceutíes, de cascara amarilla, y aspe ra: la pulpa es aguanosa como la de la granadilla, un poco agria, dado que unas son mas dulces que otras. Llaman a esta fruta en la provincia de tierra firme piñuelas por tener alguna semejanca con las piñas de al tierra.

cap. 19. delos Piros.

en la provincia de tierra firme llaman Piros a una frutilla silvestre, cuya mata es semejante a la de las piñuelas, salvo que no hace sus pencas tan gruesas, y espinosas. no produce tallo, sino en medio de las pencas, a raiz de la tierra una cabeça llana, en que nacen los piros mui apretados unos con otros, los quales son de hechura de cermeñas, mas larguillos, y vn poco que las piñuelas; por de fuera colorados, y la pulpa blanca, de mejor sabor que las piñuelas, y de un olor grato, y tan vivo, que por el, quando estan maduras, se saca que las ay.

cap. 20. del Maguey.

el nombre generico de Maguey se atribuye a cierta especie del, que es el mas comun, y de que se hace el cañamo dela tierra: es una mata del talle dela zavila, que echa muchas hojas, o pencas ala redonda, todas nacidas del tronco junto ala tierra; las quales son delgadas, enjutas, correosas, acanaladas, de un verde escuro, con unas pequeñas espinas en las orillas, de quatro dedos, y mas de ancho, y desde uno hasta quatro codos de alto. nacen muchisimas hojas de cada pie, y como crecen, y suben a lo alto se estienden para fuera de modo que viene a quedar la mata con sus pencas con figura de una campana grande vuelta la boca hacia arriba quando ya han llegado estas pencas al gran

porque han de tener, nace de en medio dellas el tallo, el qual crece desde uno hasta una o seis estados en alto, es tan grueso como la pierna, y echa en su cumbre unos ramillos cortos sin hojas, de los quales nace la semilla, que es poco mayor que bellotas de encina, y del tallo de pequeñuelos alcarchofas, porque no tiene cascara dura, ni meollo, sino unos penquillas verdes, y mas tiernas que las de la alcarchofa. el tallo es derecho, liso, y despues de seco, blanquecino, y liviano, al modo de caña hueca. tiene una corteza dura, que es la que le da la consistencia, poco menos gruesa que un dedo; lo demas es todo coraçon blanco, blando, fofo, y liviano.

Sirve esta planta a los Indios para muchos usos, que parece se acomodo la naturaleza a la corta industria desta ruda gente en criar las cosas de que tenian necesidad para sustentar, y conservar la vida, tan preparadas, y dispuestas, que no tubiesen mas trabajo que cogerlas como nacen, y aplicarlas a su uso. sirvenles los magueyes de vigas para cubrir sus casas, sin tener que desbastar, ni adelgazallos, sino asi como dios los cria: porque no deue de auer planta en el mundo que sirva al uso de los hombres con menos beneficio que esta, pues no tiene que hacer mas que cortalle el cogollo, y tronco, y ponerla en el edificio: y estos son las vigas con que vemos enmaderadas las casas de los naturales deste reyno del Peru, y tambien agora los españoles se aprovechan dellos en muchas partes para el mismo efecto.

el coraçon es util a los escultores, porque del hacen imagenes de
bulto mui perfectos, y livianos; y es tan buena yesca que lle
vando un troço del encendido un caminante, conserva el fue
go como mecha de arcabuz, y despues de apagado prender
en su carbon las centellas del pedernal tan bien como en la
mas fina yesca. las pencas destas plantas se curan como el
cañamo, y se hacen dellas cuerdas y sogas asi para la labranza,
como para jarcias de navios, y otros usos; y de lo mas delgado ha
cen los Indios de algunas provincias lienço como angeo
para [illegible]. verdad es que todas suerte de cuerdas hechas
desta planta no son tan fuertes como las del cañamo. en
lo mas templado de las sierras del Peru nace gran sumo
de magueyes: no echa cada mata mas de un tallo, y aquel
cortado luego se seca. llamase esta planta en la lengua
de la Isla española, cabuya: y los españoles le dan
en todas partes el nombre de maguey, que devieron de
tomar de los Indios de tierra firme, o de otra provin
cia desta America, que en las dos lenguas generales
del Peru se dice, chuchau, en la Quichua: en la Ay
mara Jauca: y en la Mexicana, Metl.

cap. 21. del Maguey del vino.

el maguey del capitulo pasado es el que nace general
mente en este reyno del Peru, y el de este capitulo es
natural de la nueva españa, y difieren los dos en

muchas cosas, y una es que todas las castas de maguey es de la nueva españa tienen en la punta de las hojas una espina negra muy dura, y aguda semejante a una alesna; de las quales espinas carece el maguey deste reyno. el maguey del vino es muy general en la nueva españa, del qual algunos modernos han escrito marauillas: su mata es muy semejante a la del otro maguey en sus pencas, y tallo, aunque se diferencia del en tener las hojas mas gruesas, anchas, tiesas, y de un verde blanquecino como el del cardo, las quales echan por los lados unas espinas retorcidas hacia la tierra, duras, y agudas, aunque pequeñas. ni nacen estas pencas tan recogidas como las del otro maguey

Hacense dellos todas las cosas que de los del otro, y casi son innumerables los provechos que en la nueva España sacan los Indios desta planta, porque toda la mata junta les sirue de vallado, y cerca para sus milpas, y heredades: las hojas, de tejas contra las lluuias, aunque fragiles, y de poca dura: los tallos, de vigas: de las hojas sacan hilo, sogas, y hacen lienço, y todo lo demas que solemos hacer nosotros del lino, y cañamo: las puntas usan por punçones, y agujas; de la rraices hacen un papel basto como papel de estraça, en que pintauan sus historias. del nacimiento de su tallo, cortado a raiz quando esta verde, mana un licor claro como agua, y dulce como aguamiel, que sube de la sustancia, y jugo de la raiz, que se bebe como agua, y es fresco, del qual dexado acedar se hace un brebage como

vino llamado Pulque, con que se embriagan los Indios; y dejan-
dolo pasar de punto se hace vinagre. cocido al fuego este licor
en sacandolo de la mata hacen del miel, la qual es de color
de arrope, y no tan buena como la nuestra de cañas, y abejas.
De las raices desta planta majadas tambien hacen de vestir,
si bien la ropa es grosera, y basta. y tierno asi el tronco como
las hojas asadas suelen comer los Indios. con las hojas
asadas curan sus heridas; y su zumo es provechoso para
mal de orina; por lo qual usan beberlo los que son tocados
deste mal.

De donde vienen a decir los que ensalzan esta planta
mas de lo que ella merece que ay un arbol en estas Indias
que provee a los Indios de sogas, vestido, vino, vinagre,
arrope, miel, açucar, y de madera para sus edificios.
Pero hase de entender que todas estas cosas son, como dicen
los logicos, no propias, sino analogas; que toman el nombre
que tienen por alguna similitud, aunque remota, que tie-
nen con aquellas, que propiamente son significadas por el.
lo que yo veo es que en este reyno del Peru, donde ay abun-
dancia de vino, vinagre, y arrope de ubas, y de açucar,
y miel de cañas, no ay quien haga caso de los magueyes,
ni se acuerde de sacar dellos todas estas cosas; ni en la nue-
ua españa, quien alcanza nuestro vino, hace caso del
pulque, ni de su miel, açucar, o chancacas; quando tiene
nuestra açucar, y miel de cañas dulces. solo en este rey-
no del Peru de poco tiempo a esta parte han dado en sacar

del maguey estopa para calafetear los navios, que echa da debaxo de la de cañamo es buena, y no se pudre.

cap. 22 de las demas especies de magueyes.

Muchas son las diferencias de magueyes que yo he visto en este reyno, y en la nueva españa; a cierta especie dellos llaman maguey amarillo, porque tiene las margenes de las hojas amarillas; y estas son menores que las de los otros magueyes de arriba; y el tallo crece dos codos en alto, es grueso y rubio, con una flor azul tirante a rubia, que nace en la cumbre del tallo: el cocimiento de las hojas deste maguey es util para curar humores gruesos, y frios.

Otra especie ay de maguey mui pequeño, espinoso, y de un verde mui escuro; cuyas hojas se comen asadas, y son de mejor gusto que todas las demas.

hallase otra suerte de maguey llamado en la nueva españa Metxocotl, o maguey de ciruelas, es mui espinoso, y produce una fruta agridulce, semejante en su sabor a las ciruelas de la tierra, y por eso le dan este nombre; que quiere decir en la lengua Mexicana maguey de ciruelas: es redonda, y en cierta manera iguala a la piña de la tierra, y algunas son mayores; estan llenas de zumo, y son buenas de comer. las hojas son como las de la planta que lleva las piñas, espinosas, leonadas; y como mar

chitas, y el talio redondo, y grueso: las ciruelas blancas que tiran a rubias: las quales majadas, y traydas en la boca curan las llagas nacidas de calor.

A otra casta de maguey llaman maguey montano, tiene muy delgadas espinillas por de fuera: curan con esta planta la falta del movimiento perdido de los miembros.

Teotlmexicatl llaman a otra especie de maguey Teometl, que quiere decir maguey de dios; tiene las hojas largas dos palmos: curan con su cumo las calenturas.

De otra especie de maguey, que tiene las hojas mas cortas, delgadas, y de un color que tira a purpureo, sacan el hilo llamado pita, bien conocido en todas partes.

De otra casta de maguey, que crece tan alto como un arbol, y echa tambien las hojas espinosas, suelen tambien hacer pita, y ropa mas delicada que de los otros magueyes.

En la provincia de Guatimala llaman, lcote, a otra especie de maguey, que crece tan alto como un arbol, y ha el tronco a modo de palma; echa muchos cogollos en su cumbre, tiene las hojas delgadas, angostas, y sin espinas, pero con los cantos agudos como filo de cuchillo, que corriendo la mano por ellos corran: sirve esta mata solo de cercar con ella las huertas.

cap. 23. de las narangillas.

En la provincia de Quito nace una mata de un estado poco

mas o menos; su hoja es del talle de la higuerilla de inf-
ierno, un poco mayor, y espinosa por las venas: a la fru-
ta que lleva dan nombre de naranjillas por tener alguna
semejanza con las naranjas: es del tamaño de un medi-
no durazno, redonda, de color naranjado: en la cascara,
y sustancia se parece a los tomates; lo de dentro es una sus-
tancia aguanosa, y de sabor agridulce, tiene muchas pepi-
tas dentro como el tomate, y buen sabor.

cap. 24. del quellquellu.

el quellquellu es una mata silvestre buena para leña,
crece un estado en alto, produce muchas raices o varas a la
redonda de color rojo. Su hoja en la figura es semeja-
nte a la de la retama. echa en pequeños ramocitos
unas florecillas coloradas mucho menor que la del olivo, a la
qual sucede una frutilla tambien colorada, redonda,
del tamaño de garvanços, que aunque es desabrida,
la suelen comer los Indios. las raices desta planta son
rojas, y medicinales, porque tienen facultad de restriñir,
y apretar. llamase esta planta con este nombre en
la lengua Aymara.

cap. 25. de la Mullupachay.

La Mullupachay es una mata de tres o quatro codos de

alto, echa muchas ramas delgadas armadas de unas espinas blan
quezinas delgadas, y agudas. la hoja es tan pequeña como la del
arrayhan. Produce unas florecillas blancas, menores que
las de la col con un botoncito amarillo en medio. da una pu
pilla del tamaño, y hechura de un hueso de aceytuna; la
qual despues de madura se para colorada escura, que tira
a negra; y es comestible, aunque saluage, y nada apetitosa. lla
mase esta planta en la lengua quichua del Peru, Mullupachay.

cap. 26 del Runcurancu

El Runcarancu, pronunciando la R como en este nom
bre, caridad (no supieron los indios del Peru pronunciar
la de otra manera) es una mata que crece un estado en
alto, y echa muchas ramas con que se hace copada; su hoja
es parecida a la del granado, y la flor larguilla como la del to
baco de color entre azul, y morado. Produce una frutilla sil
uestre del tamaño de un garvanzo, redonda, y colorada, lo
qual es de comer, mas de ninguna estima. llamase asi
esta planta en la lengua general del Peru.

cap. 27 del Tlilxochitl

llamase asi en la nueua españa la planta que produce
las vaynillas que se echan en el chocolate, y le dan mui
agradable olor: es una mata de genero de vejuco, intallo

volubles, y verde; las hojas grandes, largas un palmo, y dos o tres dedos de ancho, y por todas partes desigual su ancho, con que hace figura de lengua, es gruesa, y mui lisa. la flor es blanquilla, y el fruto unas vaynillas largas un palmo, mas delgadas que algarrobas, y quando estan maduras se ponen amarillas. cogidas de la mata las curan al sol con gran cuidado, y despues de curadas quedan de color de pasas, y correosas, y negras como ellas: dentro estan llenas de unos granitos negros, no mayores que la semilla del tabaco. son tenidas estas baynillas por genero de especia aromatica, y mui preciosas para echar en el chocolate. donde nacen las mejores vaynillas es en la provincia de soconusco diocesi de chiapa; adonde acuden mercaderes de toda la nueva españa a compraras, y se venden de a doce al Real, y llevadas a Mexico tienen doblado valor.

Cap. 28. Del Hobo de lagarto.

En la costa de la mar del sur de la nueva españa, y en tierra firme llaman hobo de lagarto a ciertos mança villas que nacen en tierras y secas, cuya mata crece un estado en alto poco mas o menos: echa muchos ramos armados de espinas, y hace la hoja semejante a la del granado. la fruta es en el color, y hechura mui parecida a pequeños mançanos; tiene la pulpa amarilla,

es por de ora y tierna; con una pepita dentro del tamaño de una avellana, redonda, blanca, y tierna: aunque la pulpa desta fruta es de comer, y no poco sabrosa; la pepita es veneno mortifero, dado que al gusto es dulce, y de buen sabor.

cap. 29 De la coca

En este reyno del Peru no ay cosa mas conocida que la coca, cuyo trato es de los gruesos, y de mayor ganancia que ay en las indias, y con que no pocos españoles se han hecho ricos. es la coca una mata no mayor que los mançanos enanos de españa, de hasta un estado en alto. su hoja que es la que tanto precian, y estiman los indios, es del tamaño, y talle de la del limon ceuti, y aveces menor. da una frutilla colorada seca, y sin jugo tamaña como pequeños escaramujos, que solo sirve de semilla. Plantauan, y cultiuauan antiguamente la coca los naturales del Peru a manera de viños, y era de tanta estimacion su hoja, que solamente la comian los reyes, y nobles, y la ofrecian en los sacrificios que de ordinario hacian a sus falsos dioses. a los plebeyos les era prohibido el uso della sin licencia de los governadores. Mas despues que se acabo el señorio de los reyes incas, y con el la prohibicion, con el deseo que la gente comun tenia de comer de la fruta vedada, se entrego a ella con tanto exceso, que viendo los españoles el

gran consumo que auia desta mercaderia, plantaron
otras muchas mas chacaras de la que antes auia; especial
mente en la comarca de la ciudad del Cuzco, cuyos vecinos
tuuieron en un tiempo su mayor riqueza en estas heredades:
porque solia valer cada año una buena chacara de coca mas
de veynte mil pesos. Pero ya ha dado gran baxa, y su contra
tacion va de cada dia adelgaçando; lo uno porque los Indios
han venido en gran diminucion; y lo otro porque con el trato,
y comunicacion con los españoles, se van desengañando,
y cayendo en la quenta de que les es mas prouechoso el
pan, vino, y carne, que el consumo que chupauan de esta
yerua; y asi de mejor gana gastan ya su dinero en estos
mantenimientos que no en la coca tan preciada de sus ante
pasados.

El uso desta hoja es desta manera: que della mascada hacen
los Indios unas bolitas con solo su jugo, y estas traen de por
dentro en la boca entre el carrillo, y las encias chupando el
zumo sin tragar la hoja; y afirman que les da tanto esfuer
ço, que mientras la tienen en la boca no sienten sed, hambre, ni
cansancio. Yo bien creo que lo mas que publican es imaginacion,
o supersticion suya: dado que no se puede negar sino que les da
alguna fuerça, y aliento, pues los vemos trabajar do
blado con ella. Tiene sabor de zumaque, y la suelen pol
vorear con cierta cenica que hacen de la rama de la quinua;
de huesos, de piedras, y de conchas de la mar quemadas (sal
sapor cierto bien semejante al manjar) cogese cada año

muchos millares de cestos de coca en las tierras y uncas del Peru, que son las provincias de los Andes, de donde se lleua a todo el reyno, mayormente a Potosi. traginase en grandes recuas de llamas, porque comunmente lleua cada recua de dos a tres mil cestos.

es la planta de la coca mui delicada, y quiere mucho cuidado en cultiuarse, y mucho mas en conseruarse la hoja despues de cogida. Nace solamente en las mas calientes, y humedas tierras de Indios, y por el consiguiente mas enfermas, por ser de calor insufrible, y donde lo mas del año [illegible] llouer: por donde allende del gran trabajo, que cuesta su beneficio a los Indios, corren mucho riesgo sus vidas por la mudança de un estremo a otro que pasan, yendo de las sierras frias, de donde son naturales, a las yuncas, y calientes a cultiuar, y sacar la coca. la qual se planta, y beneficia en esta forma: cogen la frutilla del arbol por el mes de Março, que es quando esta mas sazonada, y la ponen a pudrir donde no le de el sol, y luego hacen almaçigo della, que llaman, cocho[illegible]; de alli la trasponen en la chacara, y plantan en virgleras, apartada no mas de un pie una mata de otra, haciendo calles derechas de pie y medio de ancho: cada quatro meses se coge la hoja, y en catorce meses quatro veces; y otras tantas se ha de desheruar la chacara,

porque como es tierra mui humeda, crece luego la yerva
y assi cogen la hoja, en llegando a sazon, se cae del arbol,
y nace otra.

curanla deste modo, en cogiendola la echan debaxo
de techado en una pieça limpia, y regada, donde esta una
noche; y otro dia la ponen a secar al sol tendida en unas
esteras; secase en dos o tres dias, y despues la ponen a la
sombra hasta que se humedezca un poco, para que no
se quiebre al encestalla. luego la meten en unos cestos
largos, y angostos llamados chipas; que hacen de cañas
grandes hendidas; y cubren con las cascaras de las mis
mas cañas, que son como vaynas pequeñas; y las li
an con unas sogas hechas de las corteças de un arbol
llamado Pancho, que son mui correosas. nacen de ordi
nario estas cañas, y arboles, de que se hacen las chipas,
en las mismas tierras que la coca. pesa la hoja que lleva
cada chipa diez y ocho libras, y quatro la chipa, que vienen
a ser todas veynte i dos. es la hoja de la coca mui delicada,
y dañase con facilidad; la dañada se dice deshechos, y
estos son de todas estas maneras: unos nacen de llover, y no
aver sol para secarse el dia que se echa la hoja en las
esteras, con que se para un poco negra; llamase este
desecho, quimbe: otro es quando aviendose de secar
el dia siguiente al que se cogio, por no hacer buen tiem-
po, se dexa dentro de la casa sin ponerla a secar: esta

si es de dos dias arriba se pone amarilla, y se llama; coca
caynada: otro desecho es si estando en [illegible], no se puede
auiar, y sacar a la sierra, y tierra fria por no auer en que;
porque una vez encestada no consiente la detengan en el
valle, y tierra caliente que tambien se pierde, y se llama
detenida. Hase de tener gran cuidado en que no se moje,
porque en mojandose se daña, como le aya dado algun sol.
Tambien es desecho la coca que ponen al sol quando es mui re
cio; porque se arruga, y vuelve negra, a la qual llaman
caspada. la perfecta es la que despues de seca queda con su
color verde, tiesa, y lisa. finalmente es la yerva mas de
licada que se puede imaginar, porque le daña ayre, sol, agua,
y humedad.

Su temperamento es caliente, y seco con mui buena esticpti
cidad: mascada de ordinario aparta de los dientes toda
corrupcion, y neguijon, y los emblanquece, aprieta, y con
forta. A mi me sucedio que llamando una vez a un barbero
para que me sacara una muela, porque se andaua, y me dolia
mucho: me dixo el barbero que era lastima sacarla porque
estaba buena, y sana: y como se hallase presente un ami
go mio religioso, me auiso que mascase coca por algunos
dias; hicelo asi, con que se me quito el dolor de la muela, y ello
se afixo como las demas. el çumo de la coca conforta el
estomago, y ayuda a la digestion, quita toda ventosidad,
y mal de ijada. los poluos desta hoja tomados de ordi

nario, y que a dos partes dellos se eche una de açucar son con-
tra la asma, o ronquera del pecho. la semilla de la coca
tomada en sahumerio dicen los indios que arranca el flu-
xo de sangre de narices; y el cocimiento della bebido con
miel de auejas, y yerua buena aprouecha a la relaxacion
del estomago, y contra los vomitos. el cocimiento de la
hoja bebido de ordinario vale contra las camaras, dese-
ca las llagas, y las mundifica: los poluos mezclados
con sal, y clara de huebo consolidan, y aprietan toda
fractura, y disolucion de hueso; y echados en poca canti-
dad en las ulceras, las desecan, y encoran: y el mismo
efecto hacen en las llagas de los disciplinantes, como el
poluo del arrayhan. finalmente entra la coca por su
estipticidad en los vinos, y cocimientos estipticos; y hace
su confortacion como los demas constipantes, y confortan-
tes.

cap. 30. de las habillas purgatiuas.

llamanasi los españoles a estas habillas por el efecto
que hacen: produce las una mata del grandor de la de
romero, tiene hojas anchas, y redondas con tres puntas:
y las habillas son redondas, y chatas como habas de la mar
con la corteça negra.

cap. 31. del Xiquiliti.

el Xiquiliti es la planta de que se hace la tinta azul lla-
mada añir: es una mata que de una raiz produce muchos

ramas de quatro a seis codos de alto, gruesas como los dedos de la mano, de color de ceniza, redondas, y lisas: las hojas en la forma, y tamaño son mui semejantes a las de los garuanços. las flores pequeñas, y que de color blanco tiran a roxo, co- ... vainillas pendientes de las ramas, en que esta encerra- da la semilla, que es negra, y mui pequeña; la qual una vez sembrada sirve para mucho tiempo; porque cada año van cortando la rama, y la mata vuelve a crecer.

Hacen la tinta desta manera: el mismo dia que cor- tan la rama, la echan en un pilon de agua a pudrir, echan- dole algun peso encima, para que se hunda, y la cubra el agua; el dia siguiente por la mañana esta ya cocida, y de- sa... lo qual muestra el agua en el color que ha tomado, que es como amarillo, y verde. sacan entonces la rama, y echanla por ay, a la qual asi desustanciada llaman Vo- gaço; la agua en que se pudrio la echan en un estanque pe- queño, en el qual esta un madero echado por la parte alto del estanque, o alberca a modo de eje de noria, y con dos trauesaños en forma de aspa, esta mueve en torno una rueda como de batan, que trae un herido de agua, y con ella baten el agua ... la yerva hasta que llego a tomar punto, que llaman tomar grano; desaguar entonces la alberca por un caño delgado, y la tinta esta ya asentada abaxo a modo de lanta: de alli la cuelan en otra pila menor. y colada la ponen a secar al sol. lla

marse obrages de tinta estas oficinas, o molinos, donde se hace; suelen echar a pudrir cada vez cien cargas de cavallos, o mulas, y a cude a libra por carga; cogese mucha de esta tinta en las provincias de Nicaragua y Guatimala, adonde acuden mercaderes a compraria, y el precio que alli suele tener comunmente es a quatro reales la libra. nace esta planta en tierras calientes, y en las provincias sobredichas esta mui sugeta a langosta. suele servir su hoja en la medicina, y hecha polvos cura las llagas antiguas.

cap. 32. del Tapaxochitl.

esta es una mata ~~mui~~ mui comun en la provincia de Nicaragua, que por la hermosura de sus flores se planta en los jardines: crece tres o quatro palmos en alto, y se hace mui copada; echa muchos tallos que son redondos, y con muchos ñudos; de los quales nacen las hojas de dos en dos, y son parecidas a las del granado, salvo que son bellosas. en la cumbre de los bastagos nace la flor; la qual es de un colorado escuro que tira a morado, mui vistosa, algo parecida a la clavellina, solo que es redonda a modo de boton del tamaño de una avellana, compuesta de unas hogitas mui menudas, duras, asperas, y puntiagudas, que todas casi espinan tocandolas con la mano; entre las quales asoman unas punticas blancas, que son unas florecitas mui menudas; no tiene esta flor olor alguno, mas que buen parecer.

cap. 33. de la flor ingerta.

Esta especie de flores conocida en pocas partes, crianla en la ciudad de Guatimala en sus jardines las personas curiosas, adonde me la mostraron por cosa maravillosa. la mata es desta hechura, produce unos troços verdes como pepinos medianos, y este es su tronco, o rais; la hoja es como de zavila, mas delgada, angosta, y corta, y de verde mas vivo: echa unas florecitas moradas poco mayores que las de la col, y produzelas en razimos, de suerte que cada ramo, o tallo parece un ramillete mui copado; y aunque es de mui buen parecer carece de olor. el modo como plantan esta flor es mui estraño: toman un troçillo desta planta, y con un poco de barro lo pegan al tronco, o rama de qualquier arbol; de manera que le sirve el barro solo de tenerlo no se cayga; y sin otro beneficio echa sus raizes, que son blandas, y delgadas como cuerdas, las quales se van revolviendo al tronco del arbol, y cayendose despues el barro queda esta planta abraçada con sus raicillas al arbol, del qual con solo esto recibe el jugo que le basta para crecer. como los demas plantas ingertas en otras; y por eso le demos el nombre de flor ingerta.

cap. 34. del oregano de la tierra.

en la costa de la mar del sur de la nueva españa no

ce una mata mui parecida en el olor al oregano, crece un estado en alto, y echa muchas varas derechas llenas de unas hojas largas quatro dedos, y como dos de ancho, algo parecidas a las del castaño. vilas yo caminando por aquella tierra, y era tan grande el olor que daua de si, que me parecia que caminaua por algun prado de oregano.

cap. 35. De la yerua hedionda.

Este nombre damos en este reyno del Peru, y con el mismo la vi nombrar en la isla española a cierta planta que da de si mal olor en tanto grado, que llegandose cerca della la persona, aunque no la vea, conocera por el hedor auerla alli. esta es una mata que crece dos estados, y echa muchos ramos, cuya hoja es parecida a la del durasno, salvo que es de un verde mas claro: y no ay para que escribir mas propiedades della, pues su mal olor la da bien a conocer, sin que yo sepa de otra planta que en esto se le paresca. nace mucha por las chacaras deste valle de lima: y sirue para la medicina, porque con el cumo de sus hojas curan las heridas, y y se curan con el aun mucha cho de una mordedura de perro: y con su cocimiento se dan baños de piernas para curar la flema salada, y qualquiera inflammacion, e intemperie calida.

cap. 36. del Floripondio.

en esta ciudad de lima llamamos floripondio a cierta flor, y el mismo nombre damos a la mata que la produce; que es un arbolillo del grandor de un pequeño ciruelo; y en otras partes crecemos: echa los ramos esparcidos a los lados, sin subir derechos, y asi la mata no es mui copada: su hoja en la figura, y tamaño es semejante a la del llanten, es vellosa, y algo aspera. su fruto es solamente flores, y es cosa maravillosa, y que no hallamos en otra planta, que todo el año va echando flores en tanta abundancia que siempre esta cubierta dellas, porque unas se alcanzan a otras, de manera que por muchas que se cojan della cada dia, nunca se agotan, naciendo luego otras muchas nuevas. es esta flor la mayor de quantas producen los arboles, y matas, hermosissima a la vista, blanca, y de hechura de campanilla; tiene un palmo de largo, y el remate, o boca de gran ruedo, de la qual salen cinco puntas retorcidas para afuera; el cuello, o cañon es largo medio palmo.

suelen se poner estas flores en los candeleros, y dentro dellas las velas, de suerte que sirven de candilejas para adornar los altares, y las mesas. Tienen un olor tan agudo, y penetrante, que mas es para de lejos que para percebirse de cerca: porque una sola flor destas que este en un aposento, huele tanto, que causa enfado, y aun suele dar dolor de cabeza a los que estan dentro del. los es po

ñoles devieron de traer esta planta de alguna provincia de estas indias a esta de lima, porque los naturales della no le saben el nombre, y todos españoles, e indios, la llaman floripondio, y flor de campanilla. no ha muchos años que desde esta ciudad de lima llevo esta planta a Mexico un cavallero conocido mio. sus hojas son provechosas para curar quebraduras, majadas, y puestas calientes en forma de emplasto sobre la rotura.

cap. 37. de la cantuta.

la cantuta es una mata que echa muchas ramas al rededor, con que se viene a hacer copada, crece comunmente dos estados, esta mui poblada de hoja, la qual es como la del arrayhan, algun tanto mayor, y mas delgada, y tierna. no produce otro fruto esta planta mas que flores del mismo nombre: las quales unas son purpureas de color encendido, y otras amarillas; las mejores, y de mas agradable parecer son las primeras. es su peçon, o vaso lleno hueco del grosor del peçon de la clavellina, un poco mas largo; el qual, y las hojas de la flor son de una misma sustancia, mui sutil, y delgada, y de un mismo color: junto al remate, o boca de la flor se abre el peçon en cinco o seis hojitas en ruedo que hacen tan grande ancha copa como la de la clavellina. nacen de en medio della seis bastaguillos mui delgados, de color de la flor, con

unos pequeños botoncillos en el remate. no tiene olor alguno esta flor mas que buen parecer: la mata es mui vistosa quando se cubre de flores, y los ramilletes que dellos se hacen parecen de clavelinas. Tiene esta flor entre las demas del Peru el lugar que la clavellina entre las flores de Europa. en la lengua quichua se llama cantut, y en la Aymara, cantuta. Tambien la suelen llamar los Indios flor del Inca, porque la estimavan mucho los reyes Incas.

cap. 38. de la Muña.

La muña es una planta que parece medio entre poleo, y oregano, por lo qual la llaman los españoles en estos reynos del Peru, poleo silvestre, dado que es de distinta especie. crece de dos a quatro codos en alto, echa muchas ramas derechas, delgadas, quadradas como la de la yerbabuena, y algo rojas; las quales estan mui pobladas de hojas, que son menores que las del oregano, y de un verde mas claro. entre el nacimiento de las hojas, y el tallo por las coyunturas, o nudos del, produce muchas flores blancas mui pequeñas, semejantes en la forma a la flor de la col, sino que son mucho menores. es esta mata la de mas aguda, y penetrativa fragrancia de quantas he topado en estas Indias, la qual se asemeja mucho a la del poleo, y por ser tan aguda suele causar fastidio. Nace tanta copia de muña en las provincias del collao, que los dias festivos, y solennes lo

esparcenlos Indios en sus iglesias en lugar de juncia, por que se ponen mui olorosas.

. es la muña caliente, y seca en el tercero grado, y con su agudeça mordica, y enciende notablemente la lengua. Majadas sus hojas, y aplicadas con un poco de sal, resuelven los tumores; y si a esto se añaden claras de huebos unen las fracturas, o quebraduras de huesos. su cocimiento con sal muera deshincha los pies gotosos: majadas las hojas con vino, sal, ~~[illegible]~~ y arrope, y aplicadas en forma de emplasto quitan el dolor de ijada por agudo que sea: y su cocimiento bebido de ordinario con miel de auejas limpia la flema del pecho, y llagas del pulmon; y las materias, y llagas de los riñones, y begiga; y vale contra la detencion de orina. llamase esta mata en la lengua Quichua muña, y en la Aymara tiene dos nombres, que son, coa; y Thuaycha.

cap. 30. de la Incauisa.

La Incauisa es una mata que se leuanta de la tierra tres o quatro codos, echa muchas varas derechas, tan gruesas como un dedo, correosas, y alguntanto rojas: sus hojas son semejantes a las del sauce, saluo que son algo mas cortas, angostas, tiernas, mas gruesas, y aserradas. Produce esta planta muchas flores juntas, las quales son mui parecidas en el tamaño, y figura a la flor de la mançanilla, aunque tienen las ho

las que ciñen el botoncillo amarillas, i muy menudas, y no tan juntas. Tiene esta flor olor grato, y agradable parecer: la qual en secandose le sucede un bello delgado, o floxadura, que se la lleva el viento; llamase esta planta, y su flor en la lengua Aymara, Incauisa.

cap. 40. de la Hitisa.

Esta es una mata de dos o tres codos de alto; echa muchas ramas delgadas, y mui juntas, con que se hace copada; y en la cumbre dellas ~~muchas~~ muchas hojas de un verde alegre, las quales se parecen a las de la albahaca en el tamaño, y hechura, solo que son mas puntiagudas, y algo pegajosas. Produce esta planta en ramillos unas florecillas blancas, a la manera de la madreselva, sino que son tan pequeñas, que no tienen mas que el pezon, o botoncillo, que es poco mayor que un piñon; del qual por la parte alta salen unas hojitas blancas, retorcidas, cortas, y tan menudas como delgados hilos. no tiene esta flor ninguno olor, mas que agradable parecer. llamase esta flor con este nombre en la lengua Aymara.

cap. 41. del sopo.

Esta es una mata que crece tres o quatro codos en alto: sus ramas son de color pardisco; no produce hojas, sino que en su cumbre echa muchos ramillos delgados, que

unos naciendo otros, verdes, y no mas gruesos que hilo de acarreto, no solidos, sino a si pero, descamosos, a causa de unas aspercillas que nacen por todo el tallo, unas sobre otras como escamas, que son mas verdes que lo que se descubre del tallo, que es mui poco, y mas blanquecino. Nace esta mata en los paramos mui frios, de la qual como en donde las vicuñas y otros animales que crian las piedras bezares. no echa flor, ni fruto alguno; es mui buena leña, y se quema de ordinario en las provincias del collao, y en la villa de Potosi cuecen con ella el pan. es caliente, y algo estiptica, mui pegajosa, y tiene virtud de soldar, y apretar, y assi el baño hecho con orines, y sal, o con sal muera, resuelve los tumores de las piernas de los gotosos. sus hojas, o cogollos verdes majados, y aplicados sobre las heridas sangrientas, las juntan, y desecan: su polvo con sal, y claras de huebos juntan los huesos quebrados. Aunque en la lengua Aymara se llama esta planta supo, en algunas provincias donde se habla la misma lengua, la suelen llamar, Tola.

cap. 42. del cañahuasupo.

el cañahuasupo es una mata tan parecida al romero en sus ramas, y hojas, que facilmente se engañara qualquiera teniendolo por tal; solo se diferencia en que

sus hojitas son un poco mas cortas que las del romero, y de un verde mas blanquecino: produce una flor pequeña, y amarilla con olor de canela. levantase de la tierra esta planta dos o tres codos; mascadas sus hojas son tan amargas, y picantes como los del romero. sus ramas junto al pie tienen un color negro, que parecen chamuscadas. Nace esta planta en las tierras del Collao en grande abundancia, donde sirve comunmente de leña; y llamase asi en la lengua Aymara.

cap. 43. dela Tola

Los que dan al sobre nombre de tola llaman a esta planta, Tola menor, a diferencia de la otra; y esta es una mata que nace en regiones frias, de un codo a dos de alto, muy poblada de ramas, y hojas, que la hacen tan copada como una hermosa mata de albahaca. son sus hojas de un verde oscuro, del tamaño de las del arrayan; las quales comenzando muy angostas en el pecon, se van ensanchando hasta el cabo, y se rematan en tres puntitas, la de en medio un poco mas larga que las de los lados. echa en la cumbre de sus tallos muchos botoncillos no mayores que frisoles pequeños, de que salen unas florecitas blanquecinas de unos hocillos tan cortos, y menudos, que no parecen sino del

gados hilos que forman por el remate del boton. dan de
si estas flores un olor mui grato semejante al de la madre
selua. es toda la planta caliente con algo de humedad,
i mui amarga, i mucilaginosa; porque echandola en el
fuego, encalentandose sus hojas se pegan como si estubie
ran untados con miel. Tienen virtud de soldar los hue
sos quebrados, y majadas sus hojas con unto sin sal ha
cen dos efectos en las apostemas, porque o madurar
si hallan disposicion de calor, o resuelven si naturaleça
se inclina a ello. Llamase esta mata en la lengua
Aymara Tola.

cap. 44. de la chilca.

esta es una mata mui conocida de los Indios, y españo
les por sus buenos efectos; nace en gran cantidad en los
llanos del Peru en las orillas de los rios, y sirue de leña:
crece un estado poco mas o menos, echa muchas ramas del
gadas, y derechas; sus hojas son larguillas, tiernas, y del
gadas, mui parecidas a las del sauce, y son un poco reçinno
sas. es la chilca de temperamento caliente, y humedo.
Vsan della los Indios aplicandola caliente contra todo
dolor de frio; y para este efecto la tuestan con canela,
y rocian con vino, o aguaardiente. quita, y resuelue toda
ventosidad, y es contra la ijada aplicada por la misma

orden sobre el dolor: puesta en la cabeça quita el dolor della; y los mismos efectos hace su cocimiento; con el qual dando baño a los quartanarios los dexa libres; y a los que no pueden dormir causa sueño. y si al cocimiento le añaden hojas de molle, y bastante sal, deseca, y enjuga las piernas de los gotosos. Las hojas majadas, y aplicadas en las heridas frescas, las desecan, y juntan. llamase esta mata en la lengua general del Peru, chilca.

Otra especie se halla de chilca que crece de uno a dos estados, y si se arrima a otros arboles trepa por ellos has ta su cumbre: echa muchisimos bastagos, y ramas, con que se estiende, y espesa de modo, que cierra, y condensa las cercas de las huertas, quando nace en ellas: las ramas son unas varillas delgadas como un dedo, mui largas, verdes, y fofas. en los pinpollos echa unos racimos de florecillas blancas, olorosas como la madreselua; no es mayor cada florecilla que un garuanço, compuesta de unos hilillos delgados. la hoja es del tamaño de la del granado, un poquito mas ancha, y las mas crecidas seran como de limon ceuti; es de un verde claro, gruesa, tierna, y con unas puntillas en torno. las hojas de los cogollos son tan pegajosas como las del ororus, que parecen estar untadas con miel. Ay en esta planta macho, y hembra; el macho lleua flor, y la hembra no; y esta tiene las hojas mas ver des; a la qual llaman los Indios, Llocachilca.

cap. 45. de la Hiscatha lahua.

la Hiscatha lahua es una mata que se levanta un codo en alto, echa muchos ramas delgadas, y nudosas; su hoja es pequeña como la del poleo, algun tanto mas larga, y puntiaguda, tan gruesa como la de la verdolaga, aunque no tan tierna, y lisa. Asi las hojas, como los cogollos desta planta estan cubiertos de un vello mui cortico, delgado, y blanco, con que sus ramas tienen un color blanquecino, como polvoreados con ceniça. en su cumbre produce unos botoncillos prolongados poco mayores que piñones, puntiagudos, y del mismo color que las hojas; por cuyas puntas salen unas florecillas algo rojas, que no parecen sino manojitos cortos de hilos, que abriendose paran en un bello, o flocadura delgada, que salta con el viento. huelen un poco las ramas, y hojas desta planta; la qual en la lengua Aymara se dice, Hiscatha Lahua.

cap. 46. de la Paucarcancha.

esta es una mata de hasta un estado de alto, produce muchos ramas leñosas de color pardo, cuyos cogollos estan mui poblados de hoja, la qual es pequeña, menor que la del arrayhan, mui tiesa, lisa, acanalada, y en la punta una espinilla delgada, y dura; con que

se ponen estas hojas tan espinosas como las de la cosa so-
En la cumbre, y remate de cada tallo nace una flor colo
rada tan larga como la mitad de un dedo de la mano,
y poco mas delgada que el; la qual se compone de mu-
chas hogitas que salen juntas del pecon, tan angostas
como el grueso de un grano de cebada, y como van lle-
gando al medio, y centro de la flor, van siendo mas del
gadas; son duras, tiesas, asperas, y casi espinosas: las
flores que produce cada mata son muchas, y aunque
no huelen nada la hermosean mucho con su buen
parecer. con ellas se suelen enramar las calles, y ar
cos en las fiestas de procesiones solennes. llamase
esta mata en la lengua general del Peru, Paucarcar
cha.

cap. 97. de la Vjuta

los Indios del Peru llaman Vjuta al calçado que usan,
y dan el mismo nombre a una flor por tener como tiene
la figura del dicho calçado. la mata que la produce crece
dos o tres codos, y echa muchas ramas, o varas delgadas,
pardas, redondas, lisas, y correosas: su hoja se parece a la
del almendro, salvo que es un poco menor, y mas tier
na. es la flor amarilla de mui fino color, de vistoso pa
recer, aunque sin olor; la qual no tiene mas de una hoja
en figura de una calabacita poco mas corta que un dedo,
que por donde mas gruesa, es como la yema del dedo pul

gar, y va adelgazandose hacia el pezon quedando hueca
de dentro. Los botoncillos desta flor antes de abrirse pa-
recen alcaparras. cubrese la mata destas flores con que
se pone mui vistosa. Llamase Vsuta en la lengua qui-
chua; y en la Aymara, Itacaitaca.

cap. 48. Del Vrcuurcu

Esta es una mata que se levanta de la tierra dos o tres codos,
echa mui pocas varas, mui apartadas unas de otras, son no
mas gruesas que un delgado junco, redondas, lisas, moradas,
y sin ñudos, porque no nacen unas de otras, ni produ-
cen cogollos, sino es en la cumbre; estan mui pobladas
de hojas, cuyas puntas se apartan mui poco del basto.
La hoja es tan larga como la de la mata de la azu-
cena, y algo mas, pero mucho mas angosta, recia, lisa,
correosa, por de dentro algo blanquecina, sin hacer lomo
en medio, y a lo largo llena de unas venillas blancas.
Produce en el remate de sus ramas a manojos, o racimos
una flor encarnada, que tiene la figura del pezon de la
clavellina; componese de muchas hojitas largas, tan
juntas unas de otras por las puntas, como por su nacimiento,
con que la flor no es mas gruesa, ni de menos vuelo en el
remate que por junto al pezon. y siendo toda la hoja
desta flor encarnada, tiene la punta verde. Salen
de en medio della unos bastaguillos del mismo color

tan delgados como hilos, coronan botoncillos en los remo-
tes menores que pepitas de agi. no huele cosa esta flor, solo
mente recrea la vista. llamase en la lengua Aymara [illegible]
[illegible]

cap. 49. de la Pucatica.

La Pucatica es una mata que crece un estado, echa la ho
ja mediana con tres puntas; y una flor encarnada de
color mui vivo, vistosa, y de buen olor, la qual es de
figura de campanilla, cuya boca tiene tanto ruedo co
mo un real de a ocho. llamase asi en la lengua de
los Indios Peruanos.

cap. 50. del Sunchu.

el Sunchu es un linage de flores amarillas, que abraça
algunas diferencias dellas mui parecidas todas entre
si en su figura; que es del talle de la flor de la mança
nilla; y en la forma de la planta, que es una mata de
un estado de alto, aromatica, y resinosa, la qual echa
unas varas delgadas, redondas, y algo rojas. sus hojas son
semejantes a las de la yerva mora, y tocadas con la len
gua son abstersos, o elipticos; las quales, y las varas, o
ramas estan cubiertas de un vello corto, y aspero. difie
renentre si los sunchos en crecer unos mas que otros, y
en hacer la hoja algo desemejante, porque algunos
la tienen mayor que la de la yerva mora, y con tres

puntas como la de las maluas. la flor no tiene olor al
guno, es tan grande como un real de ancho, con un orden
de hojas pequeñas en torno, y en medio un boton llano,
o chato, compuesto de unas hugitas mui menudas, que
tambien son amarillas como el resto de la flor; cada
hoja de las de su redondez es del grandor, y figura
de una almendra, con dos raitas, o canales pequeñas
a lo largo que la diuiden en tres partes iguales.

Es el suncho caliente en segundo grado, descubiertas
sus raices, y dando en ellas algunas sajaduras, dan de si
cierta resina, o goma, que los Indios estiman en mucho,
porque les sirue trayda en la boca, o cocida en vino pa
ra afijar, y blanquecer la dentadura. el poluo de esta
resina aglutina las heridas frescas, y el mismo efec
to hace tambien el zumo de las raices, y sus hojas ma
jadas. valen asimismo las raices majadas contra las
punturas de viuoras, y de otros animales ponzoñosos.
y notaron los Indios dellas acerca de quan prouechosas
sean contra todo veneno, que un animalejo, que por
ser parecido en el talle, y animo de acometer al huron
lo llaman assi los españoles, quando se encuentra
con las viuoras, las acomete con sobrado animo, y si
en la pelea acaso la viuora le pica, se aparta della con
gran presteça, y busca el suncho, que con su natural
instinto conoce, y descubriendo con sus uñas las raices

la chupa, y come, y se revuelca sobre ella, con que cobra tan to animo, por verse libre de la ponçoña, que vuelue a buscar la vivora; y todas las veces que se siente herido, hace el mismo remedio.

entre muchas suertes que ay de sunchos es mui particular el que se da en el valle de cochabamba dioceçi de los charcas, llamado por su virtud yerua de la vivora, porque ha mostrado la esperiencia ser tan poderosa, y eficaz su virtud, que picando en qualquiera parte del cuerpo alguna de las vivoras que matan en veynti quatro horas, bebido el çumo deste suncho, se repara el daño en un momento: Nace esta mata en tierras frias y llamase suncho, en la lengua quichua: y Pinahua, en la Aymara.

cap. 51 de la caralahua.

esta es una mata delgada, y pequeña, echa una vara tan alta como una pica, derecha, y lisa, con algunos ramillos que della nacen desde la mitad para arriba la hoja es del tamaño, y talle de la del durazno, lo qual, y la corteza del arbol son de un verde mui blanqueçino. echa unas florecillas amarillas de la hechura, y grandor de las del tabaco. nace esta mata en los orillos de los rios en tierra templada: su tronco, y ramas son de una sustancia esponjosa, y de

com

complexion fria. sus hojas majadas, o el çumo dellas es con
tra toda inflamacion calida; y contra el dolor de cabeça, si se
aplica en la frente. y si con el çumo se mezclan polvos de copa
quira limpia qualquier llaga por mala que sea, y extir
pa los campanones.

cap. 52. dela Rupa

la Rupa, y por otro nombre Hamillo, es una mata de un
estado de alto, tiene los ramos verdes, y la hoja como de
verdolaga, tantico mas angosta, y larguilla; es muy tier
na hoja, y el gollo dicha florecilla colorada, y muy del
gada de hechura de la cantara, y unos granillos ni mas
ni menos que los de la yerua mora, solo que no los echa
en racimos, sino cada uno de por si pegados a las ramillas.
Desta planta sacan los Indios la ligo para caçar pajaros,
y es tan buena como la de españa. el agua de sus flores sa
cada por alquitara, es un singular remedio tomado por
las mañanas dos o tres onças della con otra tanta agua de
açahar, o de borrajas contra las melancolias, saltos, y
tristeças del coraçon. y si con esta agua se mezcla agua
ardiente, y polvos de aromatico rosado, y dello se toma
como dos onças en los desmayos de coraçon, hace muy
buen efecto, y a los faltos de sueño hace dormir.

cap. 53. del Muamoio

Llaman los Indios muamoio, que significa arañudo so,

a ser cara raiz medicinal; la planta es pequeña, y sus hojas co-
mo de membrillo; la raiz es ñudosa, vomitiua, y de al-
gun mal olor; caliente, y seca; de la qual usan los indios
para vomitar, y echar colera, y flema; y para lançar la co-
mida quando causa pesadumbre. Tambien prouoca
camaras por alguna parte que tiene laxatiua: hase
de tomar en agua caliente, y con açucar por su mal gusto.
bebido su cocimiento en tal parte, lo facilita. demas
desto si se toma de su çumo media escudilla en ayunas,
y se guardan del ayre aquel dia, purga la melancolia,
y prouoca la orina, y deshace la piedra de los riñones.
finalmente tiene tanta fuerça de limpiar esta raiz,
que suple la falta de Jabon, porque emblanqueciendo
leuanta espuma; a cuya causa se usa della en muchas
partes para lauar la ropa; particularmente en la prouin-
cia de Tucuman, adonde emblanquecen, y lauan con ello
el algodon de que se hace gran cantidad de lienços.

cap. 59. del Puruparu

Puruparu, en la lengua del Peru es tanto como decir bolsi-
llas; llaman assi los Indios a una mata pequeña, que
todo el año esta verde, y florida; produce una flor a-
marilla semejante a una bolsilla con sus cerradero-
res. mezclado el polvo desta flor seca con unguento
cetrino quita las manchas, y paños del rostro, y las
señales de las heridas.

cap. 55. De la chacatia

La chacatia es una mata pequeña, cuyas hojas son como las del lentisco, pegajosas, y de temperamento caliente: usan dellas los Indios aplicandolas majadas, y atadas en cañuela, y poniendo encima en qualquiera quebradura de hueso. y las mismas hojas majadas, o su çumo, sueldan las heridas frescas. Dando baño en la cabeça con su cocimiento, le quita el dolor, y tiene virtud de afijar el cabello que por alguna mala calidad, o flaqueça se va cayendo.

cap. 56. De la casiona.

esta es una mata pequeña semejante al romero asi en los ramillos delgados, como en el tamaño de las hojas, aunque son algo puntiagudas, espinosas, y no tan gruesas; si se tratan entre las manos son algo pegajosas, y dulces al gusto, pero al fin de mascarlas dejan algun genero de amargor. es caliente, y seca; su cocimiento con culantrillo, y anis es contra latos; y con mayor fuerça hace su efecto si del cocimiento se hace lamedor, y se toma amenudo.

cap. 57. De la cillacilla

los Indios de la provincia de los charcas llaman, cillacilla a una mata, y a la purga que della se hace; a la qual los españoles nombran madre Robles, porque asi se decia una muger que la puso en pratica. es una mata que en tierras

fertiles crece mucho; sus hojas se parecen a las del olivo, son por de dentro verdes, y por de fuera blanquecinas, bellosas, y agregadas unas con otras. cuyo temperamento es mui caliente, y seco. Tienen las hojas virtud de purgar la colera, y melancolia tomadas molidas en agua, o en vino aguado. Dase tambien esta purga a los que tienen grandes opilaciones assi en el estomago, y higado, como en el bazo: y a los enfermos de bubas. cocidas las cascaras de rochonco con orozuz, y bebida una escudilla de su cocimiento caliente en ayunas con miel, y azucar purga la flema del pecho; es contra la asma, y limpia los pulmones

cap. 58. De la Maycha.

esta es una planta pequeña, caliente, y mui aperitiua, a cuya causa usan de su cocimiento los Indios quando se sienten con algunas opilaciones: fuera de que mundifica, y limpia los riñones, y begiga, y es contra la detencion de orina. demas desto resuelue marauillosamente toda hinchazon de piernas: y el mismo efecto hace si se aplica caliente, y rociada con vino.

cap. 59. De la Mangapaqui.

La mangapaque es una mata de dos palmos de alto, las hojas, y ramas son casi como las del oregano algo desabridas: echa por flores unas rosetas pequeñas, que abiertas vienen a quedar en una flocadura, o bello blanco, y sutil, que

facilmente salta, y se pega a la ropa; da de si un olor nuevo fastidioso. su temperamento es caliente; mascada, o comida esta yerua tiene facultad de quitar el mal olor de boca. su cocimiento tomado caliente en ayunas es contra la detencion de orina, desopila el higado, y baço, y quita el dolor de ijada. Dando baño, y sudor con esta planta en todo el cuerpo, quita los dolores de las junturas, y el pasmo: y alarga los neruios encogidos. el çumo de sus hojas echado tambien en el oydo doloroso por causa fria, lo templa, y sana.

cap. 60. de la Ratarata

Llaman los Indios Peruanos Ratarata a una suerte de espino, o cardon que tiene las hojas, o pencas del grosor de un dedo, y anchas como la palma de la mano de color verde. su temperamento es frio, y humedo: echan de si estas hojas al partirlas buena cantidad de çumo viscoso, que sirve de repelente en las inflamaciones; y mesclado con tremen tina tiene virtud de atraer las cosas hincadas.

cap. 61. de la Añaguaya

La Añaguaya es una mata espinosa como la carlla; leuantase de la tierra de uno a dos codos, la hoja es de la forma que la de la sabina, y algo mas menuda; las espinas son menores que las del naranjo, derechas, agudas, y blanquiscas; da una florecita amarilla de ningun olor, del talle que la de la retama, un poquito menor. Nace esta

planta en las provincias del collao en tierra mui fria, y solo sirue de leña:

cap. 62. Dela calcas.

La calcas es una mata que los españoles llaman pasarobo; nace en las orillas de los rios, y lugares humedos con grande espesura; de cada mata sale una vara derecha, que desde el suelo produce muchos ramillos, y no hace copa en su cumbre: las mas crecidas son tan gruesas como el braço, y altas desde uno hasta quatro estados: su hoja es algo mas larga que la del oliuo, y dos ueces mas ancha que ella; comiença desde el pecon angosta, y hacia el remate tiene su mayor anchura, y unos punticos por las orillas. Asi la hoja como la corteça son de un verde blanquecino: echa en su cumbre unas florecillas coloradas, redondas como botoncillos, compuestas de unos hilicos sutiles, las quales despues de secas quedan rojas, y como tostadas. en todas las tierras maritimas del Perú, y en especial en este valle de lima nace gran copia destas matas, cuya leña se quema en los hornos desta ciudad de lima.

cap. 63. dela quisaquisa.

llamanlos indios del Peru, quisaquisa, que es tanto como decir planta espinosa, a una mata que crece de uno a dos estados; produce muchos ramos delgados, con que se hace mui espesa, los quales tiene mui poblados de hoja, y de agudas espinas del mismo color, y sustancia que los ramos. la

hoja es mui pequeñita, como las puntas de las del rome
ro, y mui semejantes a la hoja del romerillo. echa una florecilla
amarilla tan pequeña como la de los berros; y entre las hojas,
y espinas unos granillos negros cada uno de por si, no mayores
que granos de culantro, y mui aguanosos; cuyo zumo tiene
el tinto morado. en la lengua quichua se dice esta planta,
Cairaquitia; y en la Aymara, Hacarahuacira

cap. 64. De la olincana

Esta es una mata de medio aun estado de alto, nace en lugares
secos, y pedregosos, echa en torno de si muchas ramas, no
derechas sino torcidas; hace vn tronco junto a la tierra tan
grueso como el muslo, y aun como el cuerpo de un hombre:
las ramas van adelgazando hacia la punta, las quales son
tan desnudas de hoja, de color de carne, y como arrugadas:
al remate de cada rama nacen tres o quatro hojas juntas por
la flor en medio, es la hoja de tres puntas hendidas hasta
cerca del peçon, de manera que forman un pie de ave, cada
punta es del tamaño, y hechura que la hoja de los ble
dos, algo mayorcita la de en medio, que las de los lados, el
peçoncito, y delgado como el de la hoja de la vid, aunque no
tan largo. quando estas hojas estan tiernas, son moradas,
y luego se hazen, y pero se vuelven de un color verdinegro como
la hoja de la berengena. la flor que produce esta planta
es colorada fina como la del granado, salvo que es menor;
y del talle que la del alheli. esta flor sucede una vainilla
seca, y de ningun provecho, del tamaño, y hechura de

una aceytuna, maciça, y quando madura de color morado. es notablemente ponçoñosa esta mata; sacandosele sus ramas destila un licor como leche, que cayendo en qualquiera parte del cuerpo la inflama, y levanta ampollas. maxadas sus ramas, y echadas en los remansos, y charcos de los rios, matan el pescado. no es buena para leña por ser de sustancia aguanosa, y fofa, y que quando se quema da de si mui mal olor.

cap. 65. del Pincopinco

esta es una mata de tres o quatro codos en alto, echa muchas varillas juntas, delgadas, y parejas como las de la retama, son maciças, lenosas, y desnudas de hojas, y aunque lisas de trecho a trecho nudosas, nace por los nudos una frutilla colorada del tamaño de garuanços, con dos granitos negros dentro poco menores que los de la linaça. es mui estimada esta planta en el Peru por sus muchos, y maravillosos efectos. es caliente, y seca con esticticidad manifiesta. maxadas sus hojas, o ramas, y puestas sobre las heridas frescas, las juntan, desecan, y sanan. sus polvos revueltos con los de alumbre tienen fuerça de desecar toda llaga. el agua de pincopinco cocida con el Guayacan, y bebida de ordinario, es contra los dolores de bubas. Mascada esta yerua, y trayda de ordinario en la boca aprieta maravillosamente la dentadura. Mezclados sus poluos, con sal, y claras de huebos sueldan las fracturas de los huesos: el agua

Desta planta aviendo cocido bien, y estando al macigado, bebido ~~en ayunas~~ tuelda las venas rotas del pecho; aprovecha contra las disenterias, y contra el flujo de sangre que suele salir por la orina, conforta el estomago flaco, da calor, y ganas de comer, hace buena digestion, consume las flemas, y evita los corrimientos de la gota

cap. 66. del Aljo

en las provincias de Tucuman, y Paraguay nace una mata que los Indios llaman, Aljo, que es como decir yerva ponzoñosa, la qual se parece mucho en las hojas, y altor al romero, y es de tal calidad que si los cavallos la comen al punto se comienzan a hinchar, y dentro de un quarto de hora mueren sin remedio. Aunque a causa los que caminan por donde ay esta planta, el remedio que hacen es untar con ella los hocicos de los cavallos, y con esto no la comen

cap. 67. de la flor de la Trinidad

De las flores naturales de Indias, la mas vistosa que ay a juicio de muchos es la que llamamos de la Trinidad. La mata de que nace es alto dos o tres palmos; echa las hojas mui parecidas a la de la palma quando es mui pequeña antes que haga tronco, por la qual es alo la tan

discurren unos neruios: el tallo en que la flor nace es se-
mejante al del lirio en el tamaño [illegible], es mui
verde redondo, y liso. la flor tiene un pezoncillo con que
esta asida al tallo de quatro o cinco dedos de largo, delga-
do, y liso. la flor se forma de tres hojas grandes, que cada
una tiene de largo quatro dedos; estan puestas en trian-
gulo perfecto, desta suerte; desde el pezon a la mitad estan
juntas, y por la parte de dentro concauas; de manera que
todas tres juntas forman una como media bola, del
tamaño de media lima, si bien no con tan perfecta re-
dondez, por la concabidad que cada hoja hace, con que se dis-
tinguen como tres cascaras de nuez pegadas. desde la mitad
hasta la punta se apartan estas hojas, abriendose hacia fuera,
y se van estrechando hasta venir a rematar cada una en punta; y es-
tas tres puntas vienen a quedar en igual distancia una de
otras; de suerte que de una punta a otra ay distancia de
medio geme. la sustancia destas hojas es tan delgada, su-
til, y delicada, como la de las hojas de la rosa. el color es vario;
por de fuera entre amarillo, y colorado, que declina mas a
amarillo; y por de dentro desde la mitad por donde se jun-
tan hasta la punta es finisimo colorado, y la otra mitad que
forma la concauidad sobredicha, es de unas vistosisimas
manchas de amarillo, y colorado como piel de tigre. den-
tro destas tres grandes hojas nacen otras tres menores, igua-
les en la sustancia a las primeras, y en proceder en for-

matriangular; pero de tal modo que ... de cada una es en la juntura de las grandes, y assi proceder entremetidos con ellas. el color destas segundas hojas es todo jaspeado como el sobredicho. de en medio desta flor nace un bastaguillo como el de la açucena, largo casi quatro dedos, poco mas delgado que el pezon de la misma flor, es liso, y de un encarnado claro, y en la cumbre remata en seis hillos que nacen del con tres como botoncillos alrededor, mas larguillos, y delgados que granos de cebada, cubiertos de un polvo como oro molido. ella es flor hermosissima, y fuera muy estimada si fuera olorosa, que no lo es, y cogida por la mañana a la tarde esta ya marchita. hasele dado el nombre que tiene por su composicion de ternos de hojas, y botoncillos la qual hasta el tiempo que se trajo a este reyno del Peru ... la nueva españa, de donde deve de ser natural, llamavan los Indios, ocelo xochitl, que quiere deçir flor de tigre, ... de fuerro, ...

cap. 68. de la Ñuñunya.

La ñuñunya es una mata de poco mas de un estado de alto, echa muchas ramas; su hoja es algo pareçida a la del durazno, es larga de mas de medio palmo, angosta, y muy ... nalada. produce una frutilla en pequeños racimos como cereços, salvo que no es tan redonda, sino algun tanto larguilla, y ahusada; la qual despues de maduro

se pone de un colorado mui escuro; es mui aguanosa, y su zumo colorado, con el qual se pintan el rostro las Indios de la provincia del collao: tiene dentro unas pepitas del tamaño de semilla de rabano, solo que no son redondas, sino chatas: la flor desta planta es morada, no mayor que la flor de la col, y se parece a la de la yerva mora. en las dos lenguas generales del Peru se llama esta planta ñuñunya en la quichua: y ñuñumayu, en la Aymara.

cap. 6o. de la planta del fuego.

esta especie de mata nace en la nueva España, y yo la he visto en las huertas de Mexico, es un arbolillo de uno o dos estados de alto, mal poblado de hoja, la qual es espinosa, grande, y de hechura de la de los bledos; hoja, tronco, y ramas son de color verroso como de fuego, lo qual y el efecto que obra le dan el nombre que tiene: porque si una persona la toca con la mano, o con alguna parte de su cuerpo desnuda, como braço, o pierna, le causa un ardor terrible, y la parte tocada se inflama, y parece encendida como si tubiera mal de san lazaro, asi ya causa tengan todos de evitar esta mata.

cap. 7o. de la Atavanca.

esta es una planta mui parecida al Ranunculo, le

uantase de la tierra como un estado, produce muchas varias todas llenas de unas espinas blanquecinas, tan grandes como las del naranjo; su hoja es algo semejante a la del granado, solo que es un poco mas angosta: en la lengua Quichua se llama esta mata, Atarraca.

cap. 72. de la canglla:

En los paramos, y sierras frias del Peru, principalmente en las dilatadas provincias del collao, donde no nacen arboles para leña, suplio su falta el criador con algunas especies de matas pequeñas, entre las quales la mas general es la canglla; la qual nace en gran cantidad, y es una mata aparrada con la tierra, que no se levanta della mas que de uno a dos pies: echa muchos ramos llenos de unas espinillas blancas, mui delgadas, y agudas. la hoja no es mayor que los punticos de la hoja del romero. los cogollos de sus ramas, o bastaguillos son colorados: no produce la canglla ninguna flor, ni fruto. Ay mui grandes llanadas cubiertas desta leña, donde por el rigor del temple no suele nacer otra, y esta tan espinosa, y espesa que no se puede andar entre ella sin pisarla, y espinarse. Arrancase para el fuego con sus raises, y es buena leña, pero de poca dura, por no tener mas que una llamarada, y assi es necessario yr continuamente cevando el fuego. llamase canglla, en las dos lenguas generales del Peru.

Cap. 72. De la yareta.

La yareta es una planta tan peregrina, que ni parece mata, ni arbol, aunque arde, y sirve de leña, ni tanpoco parece comprehenderse debaxo del genero de las yervas: porque solamente es una mancha verde, que nace en los paramos, y tierras mui frios; es redonda, y algunas tan grandes como una piedra de molino, y otras mayores, y menores: no echa fuera de la tierra tallos, ni ramas, sino unas hogitas mas menudas, y delgadas que las puntas de las hojas del romero, mui juntas unas con otras, de suerte que parece cada mancha un pedaço de alfombra, o de terciopelo verde tendido en tierra. produce en gran cantidad unas florecitas del tamaño, y talle de las del sauco, que no se levantan del suelo, ni dan de si alguno olor. Todo el espacio que ocupa sobre la haz de la tierra cada una de las matas, o manchas, esta debaxo della lleno de sus raices, que son muchisimas, y tan juntas, y trauadas unas con otras que parecen todo una cepa; son livianas, fofas, y resinosas, y asi echadas en el fuego arden bien, y sirven de leña. Aunque ha pocos años, que un español natural de estremadura vivo en la villa de Potosi, con esta invencion de usar desta planta por leña, que ni los indios auian dado en ella, ni persona alguna viendo esta mancha verde en la tierra (sino lo sabe ya) imaginara que sea aproposito para el fuego.

sacase desta planta una resina medicinal, laqual es de dos maneras, una negra casi como pez, y otra rubia, y esta es la mejor. es esta resina, y principalmente la negra tan cali ente que casi llega al quarto grado, y seca en el tercero; por que en qualquiera parte que se aplica como la de genporal pocos dias, haze ampollas; por lo qual para que no aescoriente, y altere la parte se ha de lauar antes que se aplique una, y muchas veces con agua de cebada, o con suero, leche, o vinagre aguado. Aprouecha esta resina contra todo dolor de causa fria; y particularmente si se mezcla por iguales partes con cera amarilla, y sebo de macho. vale demas desto mezclada con sebo de velas para madurar los tumores crudos, flegmaticos, reueldes, y frios: y mezclada con leuadura, y higos secos, tiene facultad de atraer asi las cosas hincadas, como espinas, o huesos menudos. Llaman los españoles a esta planta, y su resina, diorreta, corrompiendo el nombre que le dan los indios en la lengua Quichua, que es, yareta: y en la Aymara se dice, Timillu.

Cap. 73. dela Vergonçosa.

Esta es una mata siluestre que nace en los setos, y se enreda mucho: sus hojas son semejantes a las del lentisco, y nacen de dos en dos; produce unas florecillas encarnadas, redondas, del tamaño de un boton ordinario, compuestas de un

bello aspero, que no tiene olor alguno. danle este nombre los españoles porque en tocando con la mano a sus hojas, aunque sea blandamente, luego al punto se juntan, y cierran una con otra, si bien a poco espacio se buelven a abrir, y poner como antes estavan. la qual esperiencia he hecho yo varias veces. y no he visto esta planta sino en el corregimiento de Yca, diocesi de lima.

Cap. 74. del vejuco.

los Indios de la isla española davan nombre de vejuco a todos los generos de plantas, que imitan a las parras, y yedras en tener bastago voluble, y correoso; que se revuelven a los arboles que topan, y trepan por sus ramas hasta encaramarse sobre sus mas altos pimpollos. y son innumerables las especies de plantas deste genero, que nacen en todas las Indias: porque es de manera que quando caminamos por alguna selva espesa, o arcabuco de crecidos arboles, es menester yr con gran cuidado para no enredarse en los muchos vejucos que se topan pendientes de los arboles, que no parecen sino cuerdas, o sogas, que estan colgadas de sus ramas, porque son iguales, del grosor de un dedo, y los mas crecidos como sarmientos gruesos, pero lisos, y desnudos de hoja, que solo la echan en la cumbre en las ramas, y tallos que estan abraçados con las ramas de los arboles. y ciertamente que a mi me ha cau

sado grande admiracion, y la causara a alguno con no ver la na
turaleza de los vejucos que estan subidos, y abraçados a los
arboles; verlos colgados de las ramas apartadas del tronco
del arbol muchos pasos, como cuerdas pendientes de alto
abajo; que sino es que fueron desde abajo creciendo con
el mismo arbol, o que de lo alto vajo a la tierra el bas
tago del vejuco, y prendio en ella, no se como puedan
estar asi desarrimados del tronco, y tan tirantes como
sogas. son como dije, muchas las especies de los veju
cos, que se diferencian en la hoja, flor, y fruto: unos
fructiferos, y otros no: unos de bastago mas recio, y otros
otro, y los que son desta calidad sirven a los Indios de sogas
para sus edificios, y para otros muchos usos. y aun en
muchas partes se aprovechan dellos los españoles pa
ra los mismos usos. algunas castas ay de vejucos que
son medicinales, y sirven para varias dolencias.

cap. 75. del vejuco de piñones ponçoñosos.

en la costa de la mar del sur de la nueva España nace
una especie de vejuco que produce unos piñones pon ço
ñosos, los quales echa en racimos, y son del tama
ño de nuestros piñones; estan cubiertos con una casco
rilla como de bellota, mas delgada, correosa, y punti
aguda; la qual en secandose se abre: el color del pi

ñon despues de seco, y mondado es de color entre pardo, y moraado. Aprouechanse desta fruta ponçoñosa los ganaderos de la diocesis de Guadalaxara para matar los lobos; que son muchos los que se crian en aquella prouincia; y el modo que tienen en matarlos es este: muelen uno, ó dos almudes destos piñones, y toman una res, o bestia vieja, é inutil, y viua la ban haciendo muchas heridas, y llenandolas de aquella harina; y dejada un dia desta suerte la res emponçoñada, muere luego, y se hincha: a lo qual acuden la noche siguiente los lobos, coyotes, y zorras, y quantos comen della mueren. suelen poner una cabra colgada junto a la res emponçoñada, para que sirua de reclamo, y a sus voces acuden las fieras. Tambien vi en Mexico que echauan destos piñones en los aposentos, y decian que morian los ratones que comian dellos, mas yo no hice la esperiencia.

cap. 76. de la raiss de Mechoacan.

la planta que produce esta raiss es de genero de vejucos: llamase en la prouincia de Mechoacan, donde nace mas copiosamente, ~~[illegible]~~, Tachuache, aunque tambien se halla en otras partes: echa una raiss larga, gruesa, y que mana leche; della nacen los tallos, o bastagos que son delgados, y volubles: la hoja es como la palma de la mano, y de figura de coraçon; echa unas flores de

forma de campanillas, largas, de un color encarnado amor
tiguado; su fruta es semejante a un pepino en el tamaño,
y hechura con un vello blanco, y esta llena de una semilla
blanca, pequeña, y anchuela. la raiz cortada en tajas
das la secan, y se lleva a varias partes; y es admirable
purga para evacuar la flema. hacense con ella otras mu
chas curas: y el nombre con que es conocida en todas
las indias es de raiz de Mechoacan.

cap. 77. del Enepil.

esta es una mata voluble, de genero de Yedra; pro
duce la hoja como de yedra; y echa unas vaynas largas
un palmo, anchas de dos a tres dedos, y gruesas como
de un dedo, las quales estan llenas de semilla, que son
unas telicas como alas de mariposa: y por de fuera es
tan aspera la cascara destas vaynas por las muchas pun
tillas duras que tiene, que puede servir de almohaça.

cap. 78. de los Jazmines de las indias.

los Indios Mexicanos llaman, Acuillotl, a una
mata, a que los españoles dan nombre de Jazmines
de las Indias; la qual es propia de la nueva españa
es una planta voluble que nace en lugares humedos,
y suele arrastrarse por la tierra, o revolverse a los

arboles cercanos della, porque es de genero de vejuco. ho
llanse dos especies desta planta, que solo se diferencian
en el color de las flores, y en la grandeça de las hojas; por
que la una da las flores blancas, y la otra amarillas. ambas
echan muchos bastagos, redondos, lisos, y delgados: la
hoja es como la del granado, mas puntiaguda, y muy ra
yada, por ciertas venillas que nacen del peçon, y corren
segun su longitud. la flor se parece a la mosqueta, y aun
en Mexico vi que lla mauan mosquetas a estas flores;
componese cada flor de quatro hojitas algo gruesecillas
con unos hilillos delgados en medio. es una de las
flores mas olorosas que producen las indias. dellas
se saca por destilacion un agua de mui agradable olor:
las hojas desta planta majadas relaxan los miembros
encogidos:

cap. 79. de la madre selua de las indias.

esta es una mata voluble que produce muchos basto
gos, los quales al principio quando nuevos son del
gados como pequeños juncos, redondos, verdes, y
lisos; y con el tiempo van engrosando hasta que se
ponen como un dedo de la mano: las hojas son
de quatro a cinco dedos de largo, y tres de ancho al
go parecidas a las del toronjil, solo que son mas asp

chas junto al pezon que en todo lo restante, con las orillas lle
nas de picos. da esta mata muchissimas flores amarillas,
y mui olorosas, las quales nacen en racimos, o manojos de
a diez o doce florecitas cada uno, y salen de un botoncillo,
o pezon del tamaño, y hechura de un piñon, y cada flor cons
ta de seis o siete hojitas en ruedo, cada una un poco menor
que las hojas del azahar; y el botoncillo de en medio no pa
rece sino un manojito de hilos amarillos. en la casa esta
mata en los encañados que le arman; y se pone con los mu
chos bastagos, hoja, y flor que echa tan cerrada, y tegi
da, que cubre el encañado. quando estas flores han
llegado a perfecta sazon crian dentro unos animalejos
del tamaño, y talle de los granos de ajonjoli, los quales
en sacudiendo las flores saltan a fuera.

cap. 80. del Norbo.

El norbo es una mata voluble de casta de vejuco; echa
muchos bastagos delgados, que se revuelven a otras plan
tas, o a los encañados, y los pueblan de sus hojas, y flores.
la hoja es de singular hechura, y que no he visto otra se
mejante a ella en ninguna planta: es ni mas ni menos
que la mitad de la hoja del naranjo, cortada por me
dio la parte que cae hacia la punta, con que viene

Birre

aquedar esta hoja como la otra mitad asida al peçon. la flor es blanca, y morada, olorosa, y de linda vista, de la hechura de la del Tuchipuchi, y tendra el rruedo que un real de a dos; en la qual se uen las mismas insignias de la pasion de nuestro Redentor que en la flor de la granadilla, porque tiene esta flor la misma figura, y composicion que aquella. esta mata, y la del capitulo pasado usan mucho los españoles en este reyno del Peru plantarlos en sus jardines, y en los patios de sus casas, arrimandolas a encañados. para que se estiendan en ellos.

cap. 81. De la chinchircuma

esta es una mata voluble, que nace en tierras frias; produce un bastago delgado como un junco mediano; redondo, blanquecino, mui tierno, y quebradiço: la hoja es larga medio geme, y no mas ancha que la longitud de un grano de trigo: echa una flor naranjada de mui viuo color, semejante a la clauellina en la hechura, saluo que tiene un poco mas grueso el peçon, y no es liso sino como escamoso, compuesto de unas hogitas cortas algun tanto morados, y dispuestas a manera de escamas. las hojas de la flor son muchas, y mas angostas que las de la clauellina; tiene esta flor agradable parecer, pero sin olor, y el nombre que tiene es de la lengua Aymara.

cap. 87. Dela Guadgua.

Las diferencias de cañas que nacen en este nuevo mundo no conocidas en España son muchas, entre las quales no se halló la caña común de Europa, hasta que la trujeron los españoles; solamente haré aquí mención de las que yo he visto, y que sirven a los moradores desta tierra en varios usos. destas es la Guadgua la mayor, a la qual llaman en este reyno los españoles caña de Guayaquil, por traerse de aquella provincia todas las que se gastan en esta ciudad de lima, y en otras muchas partes deste reyno. es pues la Guadgua parecida a la caña común en el color, y talle, pero mui diferente ~~[illegible]~~, en su hoja, y grandeça; porque es tan gruesa que por partes tiene de rodeo tres palmos, y por en medio mas de dos: los cañutos son ordinariamente largos un codo, y algunos mas, y como se van acercando al tronco, y raiz van siendo mas cortos, aunque mas gruesos, y el casco tiene un dedo de grueso. crecen mui derechas estas cañas, y desde la mitad para arriba son mui copados respeto de las muchas ramas, y hojas que echan: las ramas nacen de los ñudos, son cortos, y del grosor de un dedo; de los ñudos destas ramas nacen otras mui delgadas, con que viene a hacer la guadgua una copa prolongada, y vistosa como de cipres. estan armadas sus ramos de unas espinas mas duros, y recias que los del naranjo: la hoja es semejante en la hechura, y tamaño a la del sau

ce, un poco mas larga, y en el color, y lustre se parece a la hoja de la caña.

Hallase dentro de cada cañuto tanta cantidad de agua, que a[s]ta basta a satisfacer la sed de dos hombres: por donde quien se halla sediento en la montaña donde ay destas cañas, sue le barrenar, o cortar un cañuto, y beber del agua que sale del, la qual no solo es buena, y sabrosa; sino tambien diuinal, y util contra la piedra. cabe en cada uno destos cañutos un gran cangilon de agua, y en la prouincia de Guayaquil siruen de cantaros, con que van por agua a la fuente. son tan altas las Guadguas, que igualan, y sobrepujan a los mas altos arboles de la montaña: y asi quando se cortan para los edificios, y demas usos en que siruen, con quitalles mas de la mitad que no es de prouecho, parte hacia el cogollo, y parte hacia el tronco, quedan tan largos que tienen a treynta, y a quarenta pies cada una; y las puntas de las que asi se han cortado son gruesas dos palmos.

Siruen estas cañas de vigas en los edificios pobres, y las rajas, o lixtas que dellas se sacan, de trauesaños; y por ser tan largas, y liuianas se suelen hacer con ellas los andamios para las fabricas de los edificios; y quando el edificio ha subido mui alto, se atan unas cañas con otras, y hincados en tierra sustentan de pie derecho los andamios por mucho que suba la fabrica; como

vimos.

vimos en esta ciudad de lima que se hacia quando se edificavan las torres de la catredal que las cañas hincadas en el suelo, e ingeridas unas con otras sustentavan los andamios del remate de las torres. Hacense tambien mui altas, y se hacen escaleras de dos cañas destas con los escalones, y travesaños de listas de quatro dedos de ancho de las mismas cañas. y sobre dos dellas asienta una litera que cargan dos mulos: y en estas literas se camina con mucho descanso por los llanos, y arenales deste reyno desde el puerto de Payta hasta esta ciudad de lima, que son docientas leguas; y desde aqui al Puerto de Arica otras docientas. Llamase esta planta en la diocesi de Quito, adonde se comprehende la provincia de Guayaquil, Guadgua; en la lengua Quichua, Mamaci; y en la Aymara tiene dos nombres, que son, Tupa; y Lowra.

Cap. 83. de la Ipa.

La Ipa es una especie de caña poco mas delgada que la Guadgua, pero toda maciça, y mui recia: nace en tierra yunca como la guadgua, y crece uno o seis estados en alto: las mayores son tan gruesas como el braço, y las mas delgadas como el dedo pulgar: son mas gruesas por los ñudos que por en medio de los cañutos. echan por cada ñudo un manojo mui copado de ramillos tan delgados como la caña del trigo hasta dos palmos de largo con muchas hojas, que son como las de la guadgua un poco mas angostas. son estas cañas quando se

cas, pardiscas, o siendo verdes mui correosas, y flexibles; de suer
te que con el peso de su cumbre, y ramas se encorban, y doblan has
ta llegar con los pimpollos a la tierra, enlazandose unas con otras
de tal modo, que se hacen dellas vistosos arcos en la montaña
donde las ay; que parecen hechos por industria de hombres. na
cen tan espesas que no se puede hender por ellas: son de tan agra
dable vista, que las suelen traer verdes con sus ramas, y ho
jas a los pueblos para enramar con ellas las calles, y hacer
arcos por donde pasan las procesiones en las fiestas solennes. lla
mase esta caña en la lengua Quichua, ipa: y en la Aymara,
curcuri; y tambien, chinchiru.

hallase otra suerte destas cañas maciças tan gruesas como
las quadquas: porque me acuerdo auer visto en una naue que
una destas cañas seruia de puente para pasar de tierra a una
fregata, que estaua surta mui arrimada a ella.

cap. 84. del Pintoc.

el Pintoc es aquella especie de caña, que los españoles a diferencia
de las demas llaman braua; y es la mas comun, y que mas copio
samente nace en todas estas Indias, particularmente en este
reyno del Peru, pareçese en la hoja, grandeça, y talle a la ca
ña comun de europa mas que ninguna otra casta de cañas desta
tierra; saluo que tiene la hoja mas aspera, y no tan ancha.
mondadas estas cañas no son tan lisas, ni blancas como las nues
tras de españa: son maciças, pesadas con sus ñudos a trechos

aunque lo interior es de una materia rofa, y liuiana a manera de hilos; mas la corteça es mui dura, y recia: nacen comunmente en las riberas de los rios, y en lugares humedos, y empantanados; hacense dellas mui grandes, y espesos cañaverales, como los auia en la ribera del rio desta ciudad de lima, quando la poblaron los españoles; y aun alcance yo buena parte dellos avra cinquenta años, donde tenian sus escondrijos los negros cimarrones. siruen estas cañas en muchos usos, porque dellas rajadas se hacen canastos, cestos, petacas, y otras cosas; y dellas enteras se arriman encañados para los parrales, se hacen zarços, barbacoas, o baharegues, que son las paredes de las casas de los Indios; en los techos de estera se ponen dos juntas por trauesaños entre una viga, y otra porque son mui fuertes, y por la misma raçon de ser tan recias sirven en los edificios por que dellas se hacen las cimbrias para los arcos, y bobedas; con su cogollo cubrian los Indios sus casas en lugar de teja; y aun agora en algunas partes lo usan los españoles. y finalmente son leña fuerte para calentar los hornos. el nombre que tiene es tomado de la lengua general del Peru.

cap 85. Del charo.

el charo es la caña negra de que se hacen los bordones, la qual crece tres o quatro estados en alto, no tiene ramas, ni hojas por todo el tronco hasta su cumbre, a donde hace una copa pequeña de unas ramas, y hojas parecidas a las de las palmillas pequeñas, de que hacen las escobas en españa: tiene cubier

to el tronco, o con una cascara blanquecina, y delgada como la de las demas cañas; y armado todo el de arriba abaxo de unas puas negras, recias, y encorvadas, tamañas como las del naranjo, que no dan lugar a que una persona hienda por estos cañaverales quando son cerrados, y espesos. Mondada esta caña de su cascara, y espinas, queda negra, y muy lisa, dividida a trechos de unos sutiles ñudos, que parecen costuras, los quales no dividen lo interior della, ni pasan adentro: es maciça en esta forma, que la corteça o casco es muy duro, y recio; mas el coraçon es todo de unas hebras secas, flojas, y muy fragiles. hacense muy curiosos bordones destas cañas, y principalmente de algunas que salen manchadas de pintas negras, y blancas, que parecen hoberas: ay las tan gruesas como la muñeca, y destas suelen hacer los Indios los vahareques de sus casas, y de sus huertas.

cap. 86. de la Tunay.

La Tunay es una mata del linage de cañas con sus ñudos a trechos, crece de uno a dos estados de alto; la hoja es larga un palmo, y ancha en proporcion, verde, lisa, y tiesa como la de la caña comun. tiene los cañutos llenos de agua muy fria, y medicinal para algunas enfermedades. Produce una flor muy vistosa de la grandeça, y color de la rosa, salvo que no tiene mas de un orden de hojas entorno de un botoncillo amarillo; y no da de si alguno olor.

cap. 87 · del carrizo de Nicaragua ·

en la costa de la mar del sur de la provincia de Nicaragua nace un genero particular de carrizo; el qual es del grosor del ordinario; salvo que es macizo, muy liso, y correoso, e esta desnudo de cascara; y tiene de largo cada cañuto de un ñudo a otro de tres a quatro palmos: no se levanta en alto, sino que se tiende, y arrastra por la tierra, y de cada ñudo echa rayces con que se clava en ella por una parte, y por otra un cogollo con mucha hoja, que se levanta derecho un estado: y estas varas, o cañas que corren por el suelo son largas de quatro a cinco braços, y mas.

Historia del nuevo mundo primera parte, libro. 6.

cap. 1. de los arboles de las Indias en comun.

son tantos los generos, y especies de arboles, asi frutales, como infrutiferos, y siluestres, que se hallan en este nuevo mundo que faltan nombres con que significarlos: porque de mas de muchos, que son generales, y nacen en todas partes; en cada provincia se hallan nueuas plantas no vistas, ni sabidas antes. y lo que pone gran admiracion es ver que siendo tierra esta de tantos bosques, y seluas, sean tan pocas las plantas que se hallan en ella de los generos de las de europa; no solo de las que alla son hortenses; pero ni aun de las siluestres. fuera de ser muchas las diferencias de arboles que ay, son en tanta cantidad que en partes se hallan seluas, y montañas continuadas no por veynte o treynta leguas; sino por quinientas, por ochocientas, y por mas de mil leguas; de manera que vienen a ser inhabitables por la gran espesura de los bosques, y arcabucos, sacando las riberas de los rios, adonde se hallan algunas poblaciones de indios. de lo qual es la causa ser de ordinario la tierra donde se crian estas montañas caliente, y humeda con exceso; y ser las aguas tan continuas, que la mayor parte del año no cesa de llover, porque ay tierras desta calidad, donde no se pasa dia en todo el año sin que llueva: por lo qual esta siempre la tierra bañada de agua,

yenpantanada · en las tales tierras es mucho mayor la mon-
taña, y boscage que se hace en lo llano que en las sierras, y tie
rra doblada; porque se hallan montañas que ocupan tan gran
cantidad de tierra llana, que los que de este reyno del Peru na
uegaron el rio Marañon hasta la mar del Norte, afirma
uan ser todas sus riberas hasta llegar a los altas del Norte
por una y otra vanda de cerradas seluas, y montañas, y lo que
nauegaron no fue menos que mil y quinientas leguas · las sierras,
y tierras dobladas que crian montaña espesa son de temple
caliente como lo llano, y tierra vaja; que las sierras frias
todas son peladas en este reyno del Peru, sino son los valles
que se forman en ellos, y quebradas hondas, donde por el
abrigo de las sierras nace alguna arboleda ·

Otra causa tambien hallo yo de auer en estas Indias tan
grandes montañas, y es que los Indios antiguamente no las gas
taban, ni cortauan dellos arboles para sus fabricas, ni para le
ña, sino alguna vez qual o qual arbol, no cosa que pudiese ha
cer mella · y asi hallaron nuestros españoles quando vinieron, y
hallan aora quando entran a tierras nueuas montañas tan
enteras, que no se ue rastro de auer cortado jamas arbol dellas; i
lo qual nacia de el poco uso que ellos tenian de madera gruesa para sus
edificios, como lo vemos el dia de oy; en los quales no se hallan
vigas gruesas, sino cañas, y varas delgadas que asi enteras como
las cortauan les pudiesen seruir, sin que les costase trabajo el des
bastarlas; de lo qual deuia de ser la causa el carecer de he

rramientos, con que poder cortar, y labrar estos arboles. en lo que se halla que se aprouechauan los Indios de algunos arboles grue-sos, es solo en las balsas, y canoas que dellos hacian: y para labrar una canoa gastauan mucho tiempo; y los arboles que gastauan en esto no eran muchos, porque de solo uno hacian una canoa que les duraua muchos años. y quando para los edificios de sus Caciques, y señores, que solian ser mas suntuosos que las casas de los particulares, auian de labrar algun arbol grueso, y sacar alguna tabla, era mui de espacio, y con excesiuo trabajo; porque de un arbol por crecido que fuese, no sacauã mas de una tabla, cortando, y desbastando de un lado y otro con pedernales el tronco hasta que la tabla venia a quedar del grueso que la querian.

Tambien era poquisima la leña que gastauan en sus casas, por que como estas seluas se crian siempre en tierras calientes, no la auian menester para calentarse, y fuera deste uso apenas tenian otros en que poder la gastar, respeto de no tener hornos de pan, ni cal, y ladrillo, ni otras cosas en que nosotros consumimos mucha leña; pues para aderecar sus pobres, y groseras comidas era poquisima la que les bastaua, por ser ellas de poco ruido, y por eso no tenian necesidad de cortar arboles gruesos, pues nunca les faltauan cerca de sus pueblos matorrales, y cañaueros les en los orillos de los rios, de donde sin trabajo se proueyan de la leña que auian menester; que gastan ellos tan poco, que se quema mas leña en un dia en casa de un Español que

en un mes en casa de un Indio.
Hacense tan gruesos los arboles en estos arcabucos, y mon
tañas, que se hallan muchos que doce o catorce hombres asi
dos de las manos no pueden abraçar su tronco. como yo los
he visto, y medido. y crecen tanto que parecen sobrepujar
las nubes; y la razon de subir tan altos es, porque como estan
tan espesos, y sombrios, que nunca en todo el año llega el
sol en muchas partes a dar vista a la tierra, suben en busca
de sus rayos. algunas cosas dignas de reparar he obseruado
en los arboles desta tierra; y sea la primera que pocas veces se
hallan en las montañas juntos de por si los de una especie, sino
unos apartados de otros, y entremetidos otros muchos de diuer
sos generos; saluo los manglares; los pinares de la nueua
españa, y otros pocos. la segunda, que los mas arboles siluestres
son tan infrutiferos, que quien camina por estas montañas,
o se pierde en ellas, no halla frutas que comer en los arboles; por
lo qual ha sucedido morir en ellas de hambre algunos españo
les que yendo a nueuas conquistas, y descubrimientos se les aca
baron los bastimentos que lleuauan. la tercera es, que casi todos
los arboles propios de Indias conseruan todo el año su verdor,
sin que se les cayga la hoja; de manera que son mui contados
los que se despojan della: lo qual les viene de su propia natura
leça, no embargante que algunos lo quieren atribuir al
clima de la tierra, respecto de ser humeda, y caliente, y mui
viciosa, porque no solo se esperimenta esto en la tierra de
las calidades dichas, sino en los que son de varios temples.

lo que yo siento es que deue de ayudar algo la fertilidad, y uniformidad del clima; porque vemos que los que mudan la hoja, no se despojan del todo della, ó la pierden por mui breue tiempo, como esperimentamos en los arboles traydos de españa que mudan la hoja. la quarta, que todos los arboles en estas Indias, asi los naturales de aca, como los traydos de españa no echan las raices hondas para abajo, sino al soslayo, y mui someras sobre la haz de la tierra.

Demas de lo dicho conuiene aduertir en este lugar que asi como lo que destas Indias cae debajo de la Torrida zona, se diferencia mucho en temple de lo que cae fuera della; asi tambien las plantas que son comunes, y generales en todas las regiones de la Torrida zona; comunmente no se hallan en las tierras que caen en las zonas templadas; y lo mismo acaece a los arboles destas zonas, que no se hallaron en la Torrida zona sino mui pocos dellos; no porque no aya en esta media region varios temples aparejados para toda suerte de plantas, sino por la poca comunicacion, y trato que tenian entre si los Indios de diferentes reynos, y prouincias. si bien es verdad que dado que dentro de los tropicos se hallan temples acomodados para todas las plantas que hasta aora han traydo los españoles de las zonas templadas; con todo eso en las prouincias que caen dentro dellas no se hallan temples aparejados para las plantas que nacen debajo de la Torrida zona, que piden temperamento caliente, y humedo. Por donde las tierras que son mas abundantes de las frutas naturales de Indias

son las que caen dentro de los tropicos; y las que caen fuera dellos, son tanto mas faltas de frutos quanto mas se acercan a los polos. como se esperimenta en el reyno de chile, donde por tener la altura polar de españa, aunque en contrario hemisferio, no nacen los frutos naturales de Indias que piden tierra caliente. Por lo qual quando en el discurso desta historia digeremos de alguna planta que es general en todas las Indias, se ha de entender solamente de las tierras que caen dentro de los tropicos.

Yten esperimentamos en los arboles de una misma especie, que nacen en diferentes climas, mui grande variedad no solo en la grandeça del arbol, de su hoja, y fruto; sino hasta en la calidad de esa misma fruta, y de la madera del tal arbol; porque los de unas tierras crecen mas altos, hacen mayor hoja, y llevan la fruta mas crecida, y sabrosa, que los que nacen en otras partes. y no solo se diferencian en esto, sino tambien en la calidad de su madera, que los unos la crian mas recia, y de mas dura que los otros, como se esperimenta en las maderas nacidas en tierras pedregosas, que son mejores que las que de la misma especie nacen en cienegas, y lugares anegadiços.

Todas las frutas que son naturales deste nuevo mundo tienen por propiedad, generalmente hablando, ser frias, y humedas, por donde muchas dellas son indigestas, y poco sanas; lo qual procede de ser la tierra mui humeda, y madu

var casi todos ellos en tiempo de invierno: y esto nace de ser estas frutas de tal calidad que quando verdes no estan agrias, ni acedas como las de europa, sino asperas, y secas; y asi su sazonar es templar aquella sequedad con la humedad del invierno. esto se verifica en las guayabas, las quales el verano comiençan a brotar, y como se va llegando el invierno van madurando: pero a qualquier a tiempo que uno las pruebe estando sin sazon, esperimentara esto que digo, que no sentira en ellos ninguna acedia, que le cause mocostra, o le de dentera, sino que se pueden comer aunque sin aquel gusto que tienen quando maduras. y lo mismo pasa en las paltas, y en las demas frutas indianas: lo qual no se halla en las de europa, las quales si se prueuan verdes, y por sazonar estan mui agrias, como se ve en las ciruelas, mançanas, ubas, y las demas, por lo qual han menester el calor, y sequedad del verano para madurar. Todos los arboles frutales de las indias son en muchas partes siluestres, la fruta de los quales no se diferencia en calidad de la que lleuan los arboles hortenses, porque los indios hacian mui poco beneficio a lo que criauan en sus huertas, por no auer tenido conocimiento de la arte de ingerir unos en otros: mas despues que los españoles habitan esta tierra han hecho varios ingertos asi de unos arboles de la tierra con otros, como de los

con los de Castilla, aunque los frutas se han mejorado mucho. Muchisimos destos arboles Indianos, asi de los frutales, como de los que no llevan fruto, son de madera excelente para todo genero de fabricas.

Para mayor distincion, y claridad de lo que se escriue en este libro, diuidire todos los arboles en cinco clases: en la primera yran los arboles frutales, y dellos en primer lugar aquellos cuyos frutos tienen la sustancia comestible sobre el hueso, o pepita; y despues los que la tienen encerrada dentro del, al modo de nuestras almendras, y castañas. A la segunda clase pertenecen todos los que no lleuan otro fruto mas que hermosas flores: a la tercera los que son prouechosos por sus resinas, gomas, cortezas, y raices, y otras virtudes que tienen medicinales: a la quarta los que siruen solo con sus maderas preciosas: y finalmente a la quinta los demas arboles que solo son buenos para leña, y carbon. si bien destos ultimos no es posible contarlos todos, mas que aquellos que son mas conocidos, y señalados; pues ni aun de los frutales pueden dejar de quedarse muchos que no auran venido a mi noticia.

cap. 2. De los arboles que se hallaron en estas Indias de los mismos generos que los de españa.

Mui pocos son los arboles que quando vinieron a esta tierra

los españoles hallaron en ella semejantes en especie a los de españa; y esos los mas son infrutiferos, y silvestres. el arbol mas general deste genero que se halla en todas las provincias del Peru es el aliso, el qual nace en los valles templados dela sierra; de cuya madera se gasta gran cantidad en los edificios de la ciudad del cuzco, y en otras partes donde no se alcançan maderas mas fuertes. despues del aliso es el mas comun en todo este reyno el sauce, llamado delos indios, huayaco: del qual se hallan dos diferencias, el uno es arbol alto, y derecho parecido en su talle al cipres, y el otro copado, y redondo; pero entrambos diferentes dela mimbrera; la qual no se yo que la aya en esta tierra. en algunas partes se planta gran copia de sauces para leña por la brevedad con que crecen, y porque en podandolos vuelven presto a poblarse de nuevas ramas. A falta de otra mejor madera suelen gastar sauce en los edificios como sucede en la ciudad de Arequipa; y sies delos troncos que las avenidas delos rios suelen llevar a la mar, y las olas, y resaca vuelven a echar a tierra, por estar curada con el agua salada es madera de mas dura: y verde como se corta suele entrar en las fabricas delos barcos, y en otros usos; particularmente en los instrumentos del servicio delas chacaras, y heredades; para lo qual en este valle de lima son muchos los que se plantan en las dichas chacaras.

el sauce es tambien muy general en esta tierra, aunque se apro
vechan poco del. en todo este reyno del Peru no se hallaron otras
que estas tres especies de arboles referidos de los que son comunes
con los de españa. los demas que auia en estas indias de una
misma especie con los de alla nacen en otras regiones, y provin
cias. en la nueva españa, y en el reyno de chile se hallan
cipreses en tanta cantidad que ay seluas enteras dellos; pero no
son ahusados, y puntiagudos, como los que plantamos en las
huertas, sino con las ramas esparcidas a los lados. en el
mismo reyno de Chile, y en la provincia de Guayaquil se
halla laurel, si bien parece distinto del de españa, no en
fragante que es olorosa su hoja, y madera: y gran copia de
arrayhan en chile, de donde se truxo al Peru:

en la nueva españa, y en otras muchas partes nacen
copiosamente pinos tan gruesos, altos, y derechos como los de
Europa: y los ay de todas las diferencias que alla; y en
tanta cantidad que los mas comunes montes que nacen
en las tierras templadas, y frescas de aquel reyno son es
pesissimos pinares, de que es comunmente la madera que
gastan en sus edificios indios, y españoles. son algunos
mui resinosos, de que sacan los indios muchas rajas de tea,
que ellos llaman ocote, para alumbrarse de noche, y no
se aprovechauan dellos en otros usos. Aora los españoles sa
can dellos aceyte de abeto, trementina, y mucha brea que
se trae al Peru, principalmente de la provincia de Nicara
gua; la qual no es tan buena como la que viene de espa

ña. los piñones que dan los pinos de la nueva españa son chiquitillos, y de poca sustancia. en el reyno de chile, y en la provincia del Paraguay se halla una casta de pinos que parecen de otra especie que los nuestros; llevan tan grandes piñas como la cabeça de un muchacho, son mas tiernas que las de españa, y los piñones que tienen dentro son del tamaño de huesos de datiles, y desabridos, de los quales hacen los Indios harina para su mantenimiento.

Hallase tambien en la nueva españa el arbol llamado sabina, el qual plantauan los Indios en tiempo de su gentilidad en frente de sus templos; y se ven oy algunas sabinas antiquisimas de estraña grandeca, particularmente en el valle de Guaxaca. Muchas encinas produce la nueva españa, puesto caso que sus bellotas parecen de otra casta que las nuestras de España, porque no son tan grandes, y dulces como ellas, aprovechanse de sus cortecas para curtir los cueros. item nacen alamos blancos, y gran cantidad de robles: y finalmente en la provincia de la florida se hallan morales, pero de moras blancas, y que no tiñen, si bien en lo demas son como los nuestros.

en la tierra de los chiriguanas que confina con la diocesi de los charcas se hallan hayas de la misma casta que las de europa, mas por estar tan atras mano de los pueblos de españoles no se puede traer a ellos su madera.

cap. 3. de las papayas.

la papaya es la mayor de las frutas Indianas; el arbol que la produce es en su figura, y propiedades mui diferente de los demas, el tronco se levanta derecho como la palma, y crece quatro o cinco estados en alto, derecho, y liso, salvo que por todo el tiene unas señales que parecen ñudos, y son las junturas por donde las hojas estavan pegadas; es mui redondo, y por de fuera tiene una corteza dura, mas por de dentro es mui fofo; y en algunas partes vive mui poco tiempo, los que yo he visto en esta ciudad de lima no duran mas que seis, o siete años; y de tal manera se pudre todo el arbol en secandose, que ni para el fuego es de provecho: comiença a dar fruto en menos de tres años, no echa ramas, sino que del mismo tronco junto al cogollo van saliendo las hojas, que son de particular hechura, tienen un peçon de dos palmos de largo, mas grueso que el dedo pulgar, redondo, y hueco, y al remate del comiença la hoja de la manera que nace la de la vid; en su forma es semejante al pie de un paxaro; tiene de largo desde la punta de en medio hasta el peçon tres palmos, y por cada lado tiene otras tres o quatro puntas hendidas hasta cerca del remo de la hoja, las quales quanto mas cercanas al peçon van siendo mas cortas; de manera que es el papayo el arbol que tiene mayor hoja de todos los de Indias

la fruta es mui desigual conforme la calidad de la tierra donde se da, la mas comun es como una gran cidra.

o mediano melon, tiene figura ahusada, y esta dividida en cinco o seis lojas con otras tantas canales ~~[illegible]~~ que hace a lo largo a manera del melon: la cascara es amarilla, delgada, y tierna como la de cidra; la carne tambien es amarilla que tira a rosa, tierna como el melon, aunque no tan aguanosa; tiene de grueso como dos dedos, y el hueco de dentro lleno de unas pepitas negras, redondas, y tiernas no mayores que culantro ~~[illegible]~~ que tambien se comen, y tienen sabor de mastuerço: es la papaya fruta silvestre, no muy apetitosa, ni estimada.

Ay otras dos especies de papayas fuera de la referida; la una nace en las islas de Barlovento, es del tamaño de una gran naranja, y de mejor gusto que la primera; y el arbol mas delgado, y mas alto. La tercera casta de papayas se da en la tierra templada de la sierra del Peru: el arbol echa algunas ramas a la redonda, es de menor hoja, y la fruta del tamaño de limones reales, muy olorosa, y de mejor sabor que las otras dos. con la leche que sale de la papaya verde se curan los empeynes, y sarna, porque quema como solimán. De la papaya grande antes de madurar se hace en la nueva España una conserva como de calabaza, que es muy regalada, y cordial. el nombre de papaya es tomado de la lengua de los indios de la isla Española; de la qual tomaron los españoles casi todos los nombres de las demas frutas, por ser alli donde primero las conocieron

cap 4. del Guanábano.

De la fruta llamada guanábana en lengua de la isla española damos nombre de guanábano al árbol que la produce; el qual es mediano de la grandeça de un durasno, copado, y de mejor parecer que su fruta merece: hace la hoja poco mayor que la del naranjo, lisa y tiesa, no tan puntiaguda, y de verde mas escuro. la fruta es tan grande como una piña, y algunas como medianos melones, con la corteça delgada y tierna, y de un verde que tira a amarillo, con unas puntillas sobresalientes a manera de escamas, pero llanas, y lisas como las de la piña. la carne de dentro es blanca en unos, y en otras amarilla, muy blanda, correosa, y de mucho jugo algo agrio; sus pepitas son como del calabaça. es fruto silvestre, grosera, y mal sana, no de agradable gusto ni olor.

cap. 5: de las anonas.

el arbol que lleva las anonas es mediano de la grandeça de un naranjo, bien hecho, y copado; la hoja se parece algo a la del sauco, pero es mas lisa y tiesa; echa unas flores blancas, y de tres puntas parecidas a las de las peras. la fruta es del tamaño de otra piña mediana, o como una pera berjamota, si bien ay algunas menores, y en lo exterior

de la misma forma que la piña, porque es verde, ahusado, y con aquella disposicion de la superficie desigual, y escamosa, que tiene la piña: su cascara es delgada, y tierna; de manera que estando bien madura con apretarla blandamente con los dedos se parte; la carne esta menuda, y es mui blanca, y blanda, y toda llena de unos pepitos negros, duros, y lisos, poco menores que piñones; es de bueno, y regalado gusto; aunque no mui sana porque engendra ventosidades: sus pepitas detienen las camaras.

Cap. 6. del Mamon:

En la isla Española llaman mamon a otro arbol, y fruta parecida a la anona. es el mamon arbol [tachado] mediano, del grandor de un duraSno, de mui buen parecer; su hoja es semejante a la del aliso, algo mayor, y mas acanalada, y de un verde mui claro, que hermosea mucho el arbol. La fruta tiene el mismo nombre; la qual quando esta pequeña, y verde parece alcarchofa, por tener la cascara mui desigual en la superficie, como compuesta de escamas verdes, unas sobre otras, como estan las pencas de la alcarchofa, o como la superficie de la piña. Por lo qual mientras esta verde esta fruta se parece mucho a la anona, pero en estando de sazon se diferencia mucho della. es del tamaño de una granada, redonda, y la cascara lisa, aunque con algunas puntas romas, o peçones que sobresalen en la superficie

en lo exterior es blanca, y colorada: y en lo interior tiene la carne blanca, y mui parecida a la de el anona; y lleva tambien de pepitas negras como las de la anona, pero es mui inferior a ella en el gusto, y estimacion: porque es el manjar fruta silvestre, y mal sana: las hojas de este arbol tienen un olor enfadoso que provoca a bascas, del qual partici pa algun tanto la fruta.

Cap. 7. De la chirimoya.

La fruta llamada chirimoya es especie de anona, pero hace le mucha ventaja: el arbol es de la grandeça del moral, la hoja mayor que la de la anona, mas ancha que de moral, y de un verde escuro; no se despoja della el arbol en todo el año, y asi esta siempre verde, mui copado, y hace agradable sombra. la fruta es de la forma, y talle que la anona, algo mayor, porque se hallan chirimoyas como la cabeça de un muchacho, sin embargo de que tambien las ay pequeñas. no tiene tantas pepitas como la anona, y son algo diferentes, y que se despiden mas facilmente de la pulpa: y su cascara tambien es mas lisa que la de la anona. Tiene la carne blanca, y suavisima con un agridulce apetitoso, de suerte que a juicio de muchos es la fruta mejor, y mas regalada de todas las naturales de Indias.

ha pocos años que se da en este reyno del Peru la chirimoya, la qual donde yo primero la vi fue en la ciudad de Guatimala el año de mil y seiscientos y veyntinueve caminando para

Mexico; y pareciome fruta tan regalada que senti careciese de
ella este reyno; y asi embie desde alli una buena cantidad de
sus pepitos aun conocido para que las repartiese entre sus ami
gos, como lo hizo. de manera que quando volui yo de Me
xico a cabo de treze años, halle que ya avian nacido muchos
destos arboles, y llevavan fruto; pero era tan caro que se
vendian las chirimoyas a ocho, y a doze reales cada una; pe
ro ya se dan con mas abundancia por las muchas que se han
plantado, y plantan cada dia. las hojas deste arbol son me
dicinales para baños de piernas: y su flor despide un olor mui
suave, parecido al del melon.

cap. 8. de las Paltas.

el Palto es arbol de mui agradable parecer, bien hecho, del
tamaño de una gran higuera, con las ramas iguales, y me
dianamente copado: su hoja es semejante a la del nogal un
poco mayor: y la fruta de las mejores, y mas regaladas de
las Indias, tanto que muchos le dan la palma anteponiendo
la a todas las demas: es de hechura ahusada, y comunmente
del tamaño de un membrillo mediano, y en algunas par
tes se hallan tan grandes como medianas calabaças, y cre
cidas cidras, quales son las de la provincia de yucatan
en la nueva españa. Tiene la palta una cascara delgada,
tierna, y correosa mas que la del limon ceuti; de color verde
por de fuera, la qual estando la fruta bien madura con fa
cilidad se despide. Tiene esta fruta el mayor hueso que

no le visto en otra, asi de las Indianas, como de las europeas: es tan grande como un huebo de gallina, y tan ahusado que se remata en punta, de una sustancia blanca, que tira a rosa, tierna como la castaña, cubierta de una telilla o hollejuelo pardisco: la qual tiene sabor de almendras amargas, y esprimida en prensa, se saca aceyte como de almendras. entre la cascara, y el hueso esta la carne de grueso por mas de un dedo, sacando el cuello de la fruta, por donde esta mas delgada: es de color verde algo blanquecino, tierna, mantecosa, y mui suaue. algunos la comen con açucar, o con sal, y otros, como se coge del arbol; que ella es fruta tan sabrosa quando esta bien saçonada, que no ha menester otro salsa ni dulce. Mas aunque es mui apetitosa al gusto, se deue comer con moderacion, porque se tiene por pesada de digestion, como lo son comunmente casi todas las frutas naturales destas Indias.

Son tanto mejores las paltas quanto la tierra donde nacen es mas caliente, y seca: las mas regaladas deste reyno del Peru son las del valle de Ica, y las de la prouincia de Sangaro diocesi de Guamanga. Hallanse tres diferencias de paltas; la segunda especie es de unas paltas grandes, y redondas, que se dan en la prouincia de Guatimala. las quales no tienen la cascara tan lisa como las primeras: y la tercera, de unas paltas mui pequeñas, que

les son las de Mexico, las quales en el tamaño, color, y forma se parecen a las brebas; unas son redondas, y otras prolongadas, y tienen la cascara tan sutil, y delicada como la de las ciruelas. en algunas partes preparan la palta verde, hecha pequeñas tasadas, y echada en salmuera para suplir la falta de azeytunas. el hueso de la palta dado a beber en polvos con agua de llanten, o almaçigada, ya cerrada el atanca las camaras: el aceyte que del se saca es bueno para curar los empeynes: y si con el çumo deste hueso se tiñe un lienço, o se hace en el alguna señal, no se quita jamas el color que toma que es rojo. la madera del arbol sirve para fabricas, y para leña, que para entrambos cosas es buena. la palta se llama asi en la lengua general del Peru, que en la mayor parte de las Indias la nombran aguacate, que es el nombre que le davan los Indios de la isla española.

cap. 9. del Mamey.

el nombre de Mamey es tomado de la lengua de la isla española, y comprehende al arbol, y a la fruta. hallanse quatro diferencias de mameyes, el uno es general; y los otros particulares de varias provincias, donde se hallaron. el mamey comun, y ordinario es arbol grande como un mediano nogal, mui bien hecho, copado, i verde, y de mui agradable parecer: la hoja se parece a la del naranjo,

co, pero es mas lisa, y tiesa, y de verde mas claro por de fuera
que por de dentro. la fruta es redonda, y de el tamaño de una
granada mediana; la cascara rubia escura, que tira a pardo,
un poco mas delgada, y tiesa que la de la granada. tiene dentro
uno, o dos huesos de hechura, y color de bellotas de encina
pero cada uno tres veces mayor que una bellota. cubiertos
de una cascara mui lisa, mas gruesa, y dura que la de
la bellota, excepto una lista que tiene de punta a pun
ta, que sera como la quarta parte de la superficie, que
no se cubre con aquella cascarilla lisa, sino que se queda
blanca, algo aspera, y dura. el meollo que tienen dentro
estos huesos es blanco, y tierno como el de la castaña,
pero amargo, y no comestible. Por ser estos huesos tan
hermosos suelen aprovecharse dellos para tabaqueros.
la carne del mamey es lo que queda entre la cascara y el
hueso, que tendra un dedo, y mas de grueso, y es tan pa
recida a la carne de membrillo en el color, y blandura,
que con facilidad se engañara una persona antes de pro
barla, si se la ponen delante cortada en tajados, el sabor
es dulce, y regalado, y tira algo a el del melocoton. por lo
qual es en todas las Indias el mamey fruta mui esti
mada: nace solamente en tierras yuncas: suelen
echar su pepita en el chocolate; y tambien es medici
nal, y mui eficaz para las ayudas, pero hase de echar
en mui poca cantidad.

Cap. 10. del Mamey de Cartagena.

El mamey de Cartagena, que dondequiera que se da con ser
va este nombre, por averse lleuado de aquella prouincia, aun
que es mui parecido al mamey del capitulo pasado se distin
gue del en especie. es este arbol el mas hermoso, y de mejor
parecer de quantos yo he visto propios de las Indias. es de
la grandeça de un nogal, mui poblado de hoja, bien hecho,
y copado. la hoja es tambien mui hermosa, algo pare
cida a la de la cidra, pero mas bien hecha, tiene de largo
un palmo, y cinco dedos de ancho, llana con mui poca canal,
tiesa, mui lisa, y gruesa, llena de unas venillas blancas,
que del lomo corren a las margenes, de mas claro verde
por de fuera que por de dentro; ensangostase poco hacia
la punta, y pecon, y por las orillas es algo retorcida. la
fruta tiene el mismo nombre que el arbol, es redon
da, y amarilla, del tamaño de un membrillo, la cas
cara delgada, y menos tiesa que la del otro mamey;
en lo interior tiene dos huesos de la hechura, y color que
los del primero. lo restante entre la cascara, y los hue
sos es de una pulpa amarilla, tierna, y jugosa de rega
lado sabor, algo parecida al melocoton, asi en el gusto
como en el color: es dulce con un agrito apetitoso.

Mui semejante al mamey de Cartagena es otro que
yo comi en Sonsonate, Diocesi de Guatimala; pero no

ay duda sino que es de cabadilhunta: es tan grande como una buena cidra, y aun como un mediano melon; tiene dentro dos o tres hüesos del tamaño cada uno de un hue bo de gallina, no redondos, sino chatos, mui asperos, y de un color escuro como de tierra. la carne desta fruta es amarilla, tiesa, y de buen gusto, la qual suele comer se partida en ruedas, y echada a remojar en vino, y tambien enguisados. a juicio de muchos los mamey, y el de cartagena son de las mejores frutas de las naturales de Indias.

Al linage, y predicamento de mameyes se reduce la fruta que los españoles llaman nispero; es natural de la nueva españa, si bien se da ya en tierra firme, y en otras partes. es el nispero del tamaño de una me diana pera bergamota, y de figura ahusada como ella; tiene dentro tres pepitas del tamaño de las de la anona, y algunos nisperos no tienen mas de una. es fruta mui dulce, y regalada, y que muchos la prefieren a los otros mameyes.

cap. 11. de la lucuma.

la fruta que en la lengua general del Peru se dice lucma, y se asemeja mucho a los mameyes, añadiendo le nosotros una letra, la nombramos lucuma; y al arbol que la produce, lucumo, el qual es mui parecido al ma

jmey, del grandor de un moral, mui copado, y poblado
de hoja, mayormente en los cogollos, y estremos de las ramas
la tiene mui junta, y apiñada; y levantada hacia la pun
ta de la rama. es el lucumo de tan buen parecer, y a
gradable a la vista, que mas por su hermosura que por su
fruto lo suelen plantar en las huertas. la hoja es mui
hermosa, de un verde escuro, tamaña como la del na
ranjo, pero de diferente forma, porque es de mas cuer
po, mas tiesa, no tan acanalada, y desde el peçon se va
ensanchando hasta cerca de la punta, la qual es mui
roma. la fruta es de la grandeça de una granada me
diana, redonda, y con una punta en la parte alta;
tiene la cascara delgada ~~[illegible]~~ y tierna, de suerte
que se come sin mondarla, y aunque esta de saçon es
por de fuera de un color entre verde, y amarillo. su
hueso es mui parecido en la lisura, grandor, y figu
ra a una castaña, si bien su cascara es mas dura que
la de la castaña: el meollo que tiene dentro es tam
bien semejante al de la castaña, y se puede comer asa
do, mas comunmente no se come por ser desabrido.
la carne de la lucuma es mui amarilla, tiesa, y
sin jugo, y algo ahogadica, no de sabor apetecible,
por lo qual no es fruta de estima. hallase al

ganas lucumas mui grandes mayores que membrillos, algo ahusadas, por de fuera parditicas, y en lo interior mas jugosas. el cocimiento de la lucuma verde en rayadas es remedio contra el mal del valle.

cap. 12 de los zapotes.

Los zapotes son propios de la nueva españa adonde se hallan cinco diferencias dellos. los mejores son los colorados; el arbol que los lleva es grande, y copado como el mamey, con los cogollos mui poblados de hoja; esta es larga un palmo, lisa, tiesa, de un verde escuro, y mas ancha al cabo que en medio. la fruta es del tamaño de un membrillo, y aun como una grande cidra, ahusada con la cascara delgada, y tierna; la carne mui colorada, y blanda, que tiene un sabor dulce remiso. su pezon es mui corto, aspero, y velloso; de un color pardo que tira a leonado.

La segunda casta es de los zapotes negros, cuyo arbol es mui parecido en la grandeza, y hoja al mamey. es el zapote negro mui sano, y que se da todo el año en la nueva España; es redondo, tan grande como un membrillo, con la cascara de un color verdinegro, y tan sutil como la de la ciruela; la carne es negra y tan blanda, que se machuca facilmente, y destila un zumo de sabor de arrope. Tiene muchas pepitas del tamaño, y hechura de piñones. es de un sabor mui remiso, y si no se come bien sazonado [illegible]

cha los manteles, y servilletas. hallanse dos especies de
ellos zapotes negros; la segunda se diferencia de la prime
ra en que el zapote no es del todo negro sino de un pardo os
curo, es menor, y de figura ovala, poco menor que un
huebo de gallina, tiene mayores pepitas, y mas vino, y es ape
tecible dulce.

la quarta diferencia de zapotes es de los amarillos; estos
son menores que los colorados, tienen figura algo pro
longada, y no vi que se hiziese caso dellos en Mexico.

la quinta especie de zapotes se diferencia mucho de
los otros: el arbol es grande, no mui copado, echa las hojas
parecidas a las del naranjo, y ralas, y puestas de tres en tres;
tiene el tronco variado con unas señales blancas; da unas
flores amarillas pequeñas: la fruta es de hechura de un
membrillo, y los mayores zapotes de su tamaño. Tiene
la carne mui blanca, y tierna; y aunque es bueno de
comer, no es tan sano mantenimiento como los otros
zapotes; provoca a sueño a quien lo come. la pepita es casi
como una nuez, y comida es veneno mortifero, pero que
mada, y hecha polvos cura las llagas podridas.

cap. 13. de las guayabas.

la fruta mas general que se hallo en estas Indias es la que
en la lengua de la isla Española se llama Guayaba: el
arbol que la produze comunmente es de la grandeza de
un naranjo, sin embargo de que los hay mayores, y me

no, ensiendo unos tan crecidos como nogales, y otros tan baxos que apenas se levantan dos codos de la tierra, pero todos grandes, y pequeños en quanto al fruto, son de un mismo genero, y la hoja es vna misma, igual en la figura, y tamaño es mui parecida a la del aliso; su flor es blanca, pequeña, y de ninguno olor, algo parecida al açahar, compuesta de solas quatro hojitas. la fruta a ser muchas diferencias, si bien conuienen todos en tener la cascara tierna como la pera, saluo que no es tan lisa, y algunas un olor algo no lebo; y en componerse de vn casco grueso como el de la naranja, pero mas tierno. en lo interior esta llena de unos pepitos blancos, y pequeños como semilla de rabano, algo durillos, diuididos en quatro gajos como de naranja: estan estos pepitos cubiertos de una pulpa tierna, si la guaiaua esta bien madura, y si no, es mas dura que el casco: y comese toda ella sin tener cosa que desechar.

Cuentanse dies o doce especies de guayabos, unas son como peras cermeñas, redondas, y blancas por de fuera, y por de dentro, y destas unas son mayores que otras, y la casta dellas era la que solo auia en este valle de lima quando vinieron los españoles. otras ay del tamaño de albarcoques, unas redondas, y otras ahusadas, por de fuera amarillas, y de dentro coloradas; a estas llamanlas españoles guayauas cimarronas. Ay otra diferencia dellas tan grandes como mançanas, redondas, y ahusadas con la cascara verde y por de dentro unas blancas, y otras coloradas; de las coloradas ay algunas tan agrias que comiendolas dan de entera; y estas no las he visto.

to en otra parte mas que en la isla española. en algunas partes como es en la prouincia de quito se hallan otras muy pequeñas, y sabrosas. Todas ellas tienen buen gusto aunque poco apetitoso.

Ademas de las diferencias referidas ay en el reyno del Peru otro genero de guayabas que abraça tres especies: la primera es de las guayabas que llamamos de Matos, tomado el nombre de un vecino desta ciudad de lima llamado Luis de Matos; que las dio a conocer; el qual caminando por el valle de Chancay hallo esta casta de guayabas, y las truxo, y planto en una huerta que tenia en su casa, que cae a las espaldas del hospital de san Andres, y con el regalo salieron mas suaues que las silvestres. y no son ingertas en palto como algunos piensan. las quales son tanto mejores que todas las otras suertes de guayabas, quanto excede el melocoton a los duraznos. son ahusadas como peras, y comunmente mayores que las otras; por de fuera verdes, y por de dentro blanquinas; tienen mas grueso casco, mas tierno, y suaue, y menos pepitas que las ordinarias, y no tienen el mal olor que ellas. finalmente son tenidas las guayabas de matos por fruta regalada, y como tal se ha estendido por otras partes deste nuevo mundo hasta las islas filipinas.

Deste mismo genero se halla otra casta de guayabas en la comarca de Guamanga, a las quales llaman perillas, porque tienen figura de peras cermeños, y son tan sabrosas como las de Matos. Otras semejantes a estas en bondad, y sabor nacen

en los valles de la Nasca, saluo que difieren en la figura, por que son redondas, y grandes. Toda suerte de guayabas en general son de temperamento frio, y humedo, indigestos; y las verdes mui estipticas. el cozimiento delas verdes bebido de ordinario estanca las camaras, y el fluxo de sangre que sale por la orina: y comidas las guayabas verdes, son tambien contra las camaras. con los poluos de sus hojas se curan en algunas partes los diciplinantes, como con los del arrayhan; y las mismas hojas entran en los cozimientos de vinos estipticos para curar males de frio.

Cap. 14 Del Palo.

La fruta que llaman Palo en el Peru no he visto en otra parte fuera deste Reyno. el arbol es dela grandeza de un mediano oliuo, aunque los ay de aqui para abajo de diferente grandor, y los menores seran de poco mas de un estado en alto. la hoja es como la del guayabo, y mui parecida ala del aliso, saluo que es mas ancha, y retorcida, ó encorbada hacia el pecon. la fruta es pequeña, y redonda, mui parecida en el tamaño, y forma á peras cermeños; por de fuera es amarilla, y por de dentro blanca; tiene un olor mui agudo, y no desabrido: la cos cara mui delgada, y tierna, y que no se despide dela carne. en lo interior tiene unas pepitas blancas como lentejas mui pegadas ala pulpa; esta es una sustancia mui blanda y algodonosa. comese toda sin desechar cascara, ni pepi-

tas, y es de razonable sabor; del qual son mui golosos los muchachos, y las mugeres.

cap. 15. del chicozapote.

el chicozapote es fruta de la nueua españa, y de las mas regaladas que se hallaron en aquel reyno: el arbol es de la grandeça del mamey, y de menor hoja: la fruta es redonda, del tamaño de una lima, de un color leonado que tira a roxo; y el mismo color tiene la carne, la qual es blanda, mui jugosa, y dulce; las pepitas pequeñas, y lisas, del tamaño de piñones. es fruta de buen gusto, y mantenimiento, y como tal es mui estimada. los mejores chicozapotes que yo he visto son los que se dan en Tehuantepec, diocesi de Guaxaca.

cap. 16. del Gaguey.

algunas frutas lleua esta tierra que corresponden a nuestros higos de europa, sin embargo que son de mui distinto genero; de los quales hallamos cinco, o seis especies diferentes; la primera es la del Gaguey, que es un arbol assi llamado en la lengua de la isla española, y nombranlo los españoles higuera de las indios, por la semejança que tiene su fruta con los higos verdaderos. es arbol grande como un moral, mui alto, de mucha hoja, mui copado, porque pro

vace las ramas mui parejas · su hoja es como la del nogal, salvo que es mas lisa, llana, y tiesa, y mas ancha hacia la punta que por en medio · Tiene una propiedad este arbol en que se parece mucho ala higuera; y es que partiendo un ramo del, o arrancando una hoja, destila leche tan blanca, y pegajosa como la de la higuera; y lo mismo acaece rompiendo la hoja, que de las venillas della brota esta leche · la fruta es pequeña, y algo aovada, mui parecida en el tamaño, y forma alas seruas: quando esta madura es en lo exterior amarilla, tiene la coscara semejante ala de un higo seco antes de sazonar, que llamamos añublado; dentro esta llena de unos granitos menuditos como los del higo, al qual tambien se parece en el sabor, aunque es un poco mas seco · es fruto silvestre, y de poca estima · echa este arbol por todo el tronco muchas raices delgadas, poco mas gruesas que un dedo, que lo van ciñendo al rededor, y cruzando unas sobre otras, con que parece estar el pie del arbol cubierto de una red tegida dellas raices, las quales se acaban antes de llegar al suelo · de la corteza deste arbol se hacen en algunas partes sogas, y alpargates a falta de cañamo.

La segunda especie de higueras de la tierra, se llama cibucan en la misma isla española; es arbol grande, vistoso, y fresco; la hoja parecida ala del sauce, y de buena madera para labrar · echa una fruta como avellanas blancas, y dentro tiene menudisimos granitos, que parecen liendres ·

la fruta es dulce, y de buen sabor; y llamanla algunos la fruta de los liendres.

A otra especie de higuera llaman Amacoztic en la nueva españa; nace abraçada con las piedras como lo significa su nombre: es arbol grande con las hojas anchas como de yedra, redondas, gruesas, tirantes a purpureas, y casi de figura de coraçon; la corteza verde tirante a amarilla, y rosa; el tronco liso, y como de higuera; y echa la fruta pegada a los mismos troncos: la qual es semejante a higos pequeños, de color purpureo, y esta llena de simiente menuda, y rosa. la leche deste arbol es buena para curar llagas; y el cocimiento de sus raices para los dolores de pecho.

Otra casta de higuera nace en la diocesi de Guaxaca en la nueva españa, y alli la llaman Hinguibi: es arbol mediano, y su hoja como de almendro, algo menor. la fruta es del tamaño de guinda algo chata, y con un ogito como de higo; quando esta madura se pone morada, y tiene dentro unos granillos como de higo, y el sabor dulce parecido al del higo.

Otra especie de higos se halla en la provincia de Soconusco, diocesi de chiapa, que son los mayores que yo he visto; son tan grandes como higos de nigales, y de la misma forma, verdes en lo exterior, y dentro llenos de unos granillos colorados, pero son estos higos mui tiesos, y secos. el arbol que los da es mui crecido, hacela

hoja como adelfa, tiene la corteza delgada, y tierna,
y es parece ju[illegible] al arre[illegible]ondo, la qual es ... es
tan llenos de hormigueros encubiertos, que por qualquiera
parte que los rompan se hallan dentro llenos de hormi
gas.

En la misma provincia de [illegible] nace otro arbol que
tambien lleua higos algo menores que los precedentes. Pero
conuiene aduertir que todas estas frutas que llamamos hi
gos de las Indias son mui agrestes, y groseras, y que no
son dignas de compararse con la excelencia, y suauidad
de nuestros higos.

Cap. 17. De la Vsuma

Tambien hallamos en esta tierra algunos generos de frutas,
que por la similitud que tienen con nuestras ciruelas, les da
mos este nombre. La primera desta clase es la que los In
dios Peruanos nombran Vsuma en la lengua [illegible] y
nosotros, ciruela de la tierra. El arbol es de
la grandeza de un moral, mui copado, y de buen parecer,
y sombra; su hoja se parece a la del naranjo, salua
que es mayor, mas lisa, tiesa, acanalada, y de mui
escuro verde. La fruta es del tamaño de una ciruela
de frayle, mui colorada por de dentro, y por de fuera,
la cascara es un hollejo tan sutil como una telilla
de cebolla. La carne mui blanda, y pegajosa, pero

tan ahogadiça que no se pueden comer de una vez sino mui pocas [illegible] de espacio para apo dellas pasar; fuera de que ni tienen sino un gusto razonable. cada una tiene dos huesecillos dentro como de ciruelas de España, aunque no son tan lisos, ni duros, sino de cascara correosa que se ablanda, y [illegible]. donde ay abundancia de otras frutas, se haze poco caso della.

cap. 18. del hobo.

La fruta llamada hobo en la isla española es tambien parecida a nuestras ciruelas. el arbol es de la grandeça de un nogal, y la hoja asimismo es semejante a la del nogal: es arbol de mui hermosa vista, y de sombra mui fresca, y sana, por lo qual los caminantes, y los que se hallan en el campo descansan en ella antes que debaxo de otro arbol. la fruta es como las menores ciruelas de España, algo larguilla, como la mitad de un dedo, ni tan puntiaguda como las ciruelas; es amarilla quando esta madura, y en todo mui parecida a un pequeño datil, excepto en el sabor: es olorosa, tiene la cascara mui delgada, entre la qual, y el hueso tiene una sustancia aguanosa en poca cantidad de un agrete gustosa. el hueso es grande en proporcion de la fruta, tierno, y aspero, cubierto de unas venillas, o hebras; que si se mascan, pican, frunçen la boca, y ofenden las encias. es el hobo fruta silvestre, y poco sana. el agua

cocida con las hojas, y cortezas deste arbol es medicinal para lavatorios especialmente de piernas. sus raices son muy aquanosas; por lo qual quien se halla falto de agua en el campo donde ay hobos, suele cabar al pie, y cortar un pedaço de su raiz, la qual chupada da bastante agua para matar la sed.

cap. 19. de las ciruelas de Nicaragua

el ciruelo que llamamos de Nicaragua, por averse traydo de aquella provincia a este reyno del Peru, es arbol pequeño, y tan baxo: que aunque su tronco llega a crecer tan grueso como el cuerpo de un hombre, no sube derecho un estado: sino que en saliendo de la tierra se inclina, y tuerce a los lados: produce las ramas vaxas, las quales se esparcen, y estienden al soslayo hacia todas partes, no mui levantados de la tierra; de manera que para coger su fruta, no ay necesidad de subirse en el, ni de otro instrumento; porque una persona desde el suelo la puede coger toda con la mano. la madera deste arbol es mui tierna, y vedriosa, y con poco peso se desgaja: es tan aquanosa y conserva despues de cortada tanta humedad, que despues de muchos meses en qualquiera parte que se guarde, brota por muchas partes y ve[r]ce los pinpollos, o renuevos mas de un codo; cosa que no se halla en ninguna madera de otros arboles. por

el tronco, y ramas destila mucha goma, que no es de ningun prouecho.

Produce las hojas en ramitos pareadas de dos en dos, las quales se parecen mucho a las del lentisco, sino que son mas angostas, mas tiernas, y de un verde mas claro: por la amenidad de sus hojas es este arbol, quando esta vestido dellas, de mui alegre parecer. Pierde toda la hoja en tiempo contrario que los arboles de Castilla, porque se le cae a la entrada de la primauera, y se puebla de nueua hoja al fin del verano. De suerte que quando los arboles de europa se cubren de la hoja nueua, este se despoja de la suya, y al contrario. la fruta es del tamaño de pequeños datiles, entre colorada, y amarilla por de fuera, la cascara delgada, y tierna, que se come con la fruta; no tiene de comer mas que la cascara, y entre ella, y el hueso mui poca sustancia aguanosa de un agrete apetitoso, que sirue para abrir la gana de comer, y para esto se suele dar a los enfermos. el hueso es como el del hobo, como lo es tambien esta fruta, cubierto de aquellas venillas delgadas algun tanto mordaces a la lengua, que tiene el hueso del hobo. de las hojas tiernas deste ciruelo se hace una salsa tan buena como de peregil.

cap. 20 de las ciruelos de Tierra firme.

en la prouincia de Tierra firme se da otra especie de

ciruelos algo parecidos a las de Nicaragua: el arbol es mui semejante al del capitulo pasado, solo que es un poco mayor: son tambien estas ciruelas mayores que las de Nicaragua, porque son tan grandes como los chauacanos de españa, y aun casi como un huebo de gallina, en lo exterior morados, y de mas carne que las de Nicaragua, pero no tan aguanosa, sino tiesa, con el hueso poco mayor que la s otras. Aunque a estas ciruelas, y a las de los capitulos precedentes llaman los españoles ciruelos de las Indias, porque se parecen algo a las nuestras de europa; la verdad es que ni en el sabor ni en las demas calidades tienen que ver con ellas. en la nueva españa los llaman xocotes, y ay varias especies dellas, y unos arboles son mayores que otros, y de hoja mas crecida.

Tambien se puede reducir al linage de ciruelas de la tierra cierta fruta como pera pequeña, y mui semejante a los Jocotes de la nueva españa, que se da en la tierra del Peru, adonde la llaman nispero, y no los el arboles como mediano naranjo, y la fruta silvestre, y desabrida.

cap. 21. del chañar.

el chañar es un arbol mediano del grandor de un olivo, al qual se parece mucho desde lejos: la hoja es pequeña como la mitad de la del olivo, y algo parecida a ella en el color, y talle, salvo que es de un verde mas claro, y mas delgo.

da, y tierna; no es arbol copado, sino de pocas ramas; la corteza muy delgada, y verde, y ella misma se despide del tronco. echa una florecita amarilla, semejante a la de la ruda. la fruta es poco mayor que una aceytuna, y quando esta de sazon es parda; tiene un hueso redondo, y liso del tamaño de un garvanço: puedense hacer destos huesos quentas para rosarios: no tiene mas comida que la cascarilla con una poca de pulpa que esta sobre el hueso de razonable gusto, aunque poco jugosa, y por eso no es fruta de codicia.

Cap. 22. del Ybapuru

En la provincia de Santa Cruz de la sierra deste reyno del Peru llaman Ybapuru a cierta fruta, cuyo arbol es de la grandeça de un olivo, de hoja menuda, y mal poblado della. su fruta es negra de la figura, y tamaño de las endrinas de España; tiene tres o quatro pepitas dentro como las ubas que se tragan con la fruta: quiere decir Ybapuru en la lengua de aquella provincia fruta que suena quando se come. no nace en el arbol como las demas frutas debajo de las hojas, sino en los ramos, y tronco del arbol, començando desde la tierra, y aun si alguna parte de la raiz esta descubierta, tambien tiene fruta. y a veces esta tan espesa, y apiñada por todo el arbol arriba, que casi no se ve el tronco, ni se puede subir por el. es el Ybapuru fruta muy regalada, y de buen gusto

cap. 23. del Mamon de cartagena.

en la prouincia de cartagena se da una fruta, que alli nombran, Mamon, es del tamaño de un limon ceuti, redonda, verde por de fuera, la cascara delgada, y correosa como de limon: en lo interior esta llena de una sustancia muí aguanosa como la de las vbas, de sabor apetitoso, agridulce, i que se come chupandolo. Los huesecillos son unas pepitas blancas, y redondas del tamaño de auellanas, que se comen tostadas, y tienen sabor de bellotas.

cap. 24. De las mançanas de la tierra

el arbol, que llamamos mançano de la tierra, solo se halla en la nueua españa, es pequeño, y mui parecido en todo al mançano de castilla, saluo que es mucho menor, y de hojas mas pequeña, aunque de la misma hechura. el fruto que produce son unas mançanillas pequeñas, redondas, y amarillas, del tamaño, y hechura de nisperos. es fruta siluestre, y desabrida; tiene cada una tres pepitas dentro de hechura de piñones poco menores, y tan duras que no se pueden quebrar con los dientes: usan los españoles hacer conserua destas mançanas, y en su arbol se ingieren bien las mançanas de castilla

cap. 25. de la Xagua

el arbol llamado Xagua en la nueua españa es grande de

buen parecer, alto y derecho, parecido al fresno, hacense
del hastas de lança de buen talle entre pardas y coloradas. la
fruta que da tiene el nombre del arbol, y es del grandor de una
berengena y del mismo color, y hechura, y buena de comer
quando esta sazonada. sacase desta fruta un agua clara, con
que se suelen lavar, porque tiene virtud de apretar, y restringir:
mas tiene esta propiedad que aunque quando se lavan con este
zumo esta claro como agua, poco a poco se pone negro como un
açabache lo que baña la tal agua: el qual color no se quita
con remedio alguno antes de pasar quince, o veynte dias:
despues de los quales el mismo color se quita poco a poco.
solian los indios lavarse con este zumo el cuerpo quando
avian de yr a la guerra.

cap. 26. del caymito

Llamase caymito en lengua de la isla española cierto ar-
bol, y su fruto muy conocido en todas ~~entre las~~ las indias,
aunque en unas partes la fruta es diferente que en otras
en solo el tamaño, que el arbol es el mismo. el menor
caymito es no tan grueso como el dedo, y de largo lo que
ay de coyuntura a coyuntura, pero lo mas comun es ser
del grandor de una mançana mediana; la sustancia que
tiene en lo interior es blanca, zumosa como leche pego-
josa, y espesa; tienese por fruta de buen gusto. el arbol es
del tamaño de un naranjo, la hoja redonda, y por

una parte verde, y por otra parece que está chamuscada y lo
qual es causa de conocerse este arbol entre muchos, y su ma
dera es buena para labrar

cap. 27. del Cayu

el cayu es arbol natural ~~de tierra~~ de tierra caliente,
como lo son casi todas las frutas naturales de Indias; es
de la grandeza de un crecido naranjo, la hoja de buen
parecer, algo mayor que la del naranjo: la fruta que
lleva es mui parecida en lo exterior a un pero grande,
mui tierna, dulce, aguanosa, y de mui buen sabor.
su pecon es otra fruta distinta, y media entre el arbol,
y la fruta cayu, es del tamaño, y figura de una
castaña, comese este pecon asado, y el meollo es como
el de la castaña.

cap. 28. de la Guiauara

No faltan en este nuevo mundo varias castas de fru
tas que tienen alguna similitud, aunque remota,
con nuestras uvas de España, por lo qual les han pues
to este nombre los españoles. la primera especie des
tas uvas de la tierra, es a la que primero dieron este nom
bre en la isla española, adonde el arbol que la lle

ua Sellama Guidauara, es muicopado, y ellendido en varras, y poco alto, respeto de lo qual no es buena su madera para fabricas, pero es lo para carbon, y para tajones de carniceros, y otras cosas para que se requiere madera recia, nace este arbol comunmente en las costas de la mar, y los españoles por su fruta lo llaman vbero; la fruta son unas ubas como rostados, desuiadas unas de otras, son de comer, aunque tienen poca sustancia, por ser grande el hueso respeto del tamaño de la fruta: la qual es como granos de ubas medianas, y suele fruncir la boca quando se come: la madera deste arbol es colorada, y su hoja redonda, verde, y las venillas coloradas: es tan gruesa como dos hojas de yedra pegadas una con otra, por lo qual con un alfiler, o qualquiera otra cosa se puede escriuir en una destas hojas mui bien por ambas partes, y no pocas veces a falta de papel, y tinta han seruido dello.

la segunda especie de ubas produce un arbol de dos estados de alto, cuya hoja es como la del arrayhan, y echa una flor morada; da las ubas en racimos mui apretados, son algo menores que las nuestras, el hollejo oscuro, y agrias; i quando verdes estan blancas, y en madurando se ponen negras.

otra especie de ubas se llama en la nueua españa ita capuli, que excede en bondad a las otras; y en asimilarse mas a nuestras ubas: el arbol es como un mediano

naranjo, la hoja parecida a la del nogal: y la fruta son unas
uvas muy semejantes a nuestras uvas blancas; porque son
unos racimos de unos granos como de uvas medianas, muy
blancos, y transparentes, cuya sustancia interior es aguano
sa como de ellas; tiene dentro cada grano un huesecillo co
mo de aceytuna, algo menor: es fruta dulce aunque
frunce un poco la boca.

cap. 29. de los capulies.

Asimismo hallamos en esta tierra algunas frutas que
se parecen a nuestras guindas, y cerezas; por lo qual las
solemos llamar cerezas de las Indias: la fruta deste
genero que tiene mayor semejanza, y parentesco con nues
tras cerezas son los capulies: el arbol es de mediana
grandeza, derecho, con ramos largos; la hoja semejante a las
del almendro menudamente aserradas: la flor blan
ca, pequeña de cinco hojitas sutiles, pendientes en ra
cimos; de las quales procede la fruta, que son unos gra
nos muy semejantes a las cerezas en el tamaño, color, y
forma; y tambien en sus pepitas, y sabor; sino que tira
tanto quanto al de moras de zarça: nace cada grano de
por si de un peconcillo muy corto, que es en lo que mas se
diferencia el capuli de nuestras cerezas; si bien tanpo
co se iguala a ellas en el sabor. los Indios suelen hacer
vino desta fruta. el polvo de la corteza del arbol des

hace las nubes de los ojos, y aclaran la vista. su madera es estriada, y buena de labrar, y della se hacen cajas de arcabuces: nace este arbol en tierra templada como lo es la comarca de Mexico, y dase ya en esta ciudad de Lima, adonde se truxo pocos años ha de la nueva España.

Otra casta de cerezas de la tierra se da en esta ciudad de Lima, y las vi yo primero en la isla española: el arbol es de la grandeza de un granado, y mui parecido a el en su talle, y hoja. la fruta es de hechura de cerezas, mui colorada, y un poquito mayor que las cerezas, y no de tan buen sabor: tiene dentro dos o tres pepitas larguillas diferentes de las de las cerezas: no es fruta esta de que se hace caso.

La Macagua es otra especie de cerezas; llamase asi en lengua de la isla española; el arbol es grande, y parecido al nogal en su grandeza, y hoja: la fruta es como aceytunas pequeñas, pero el sabor es como de cerezas. la madera deste arbol es mui buena de labrar, y la hoja mui vistosa, y verde.

cap. 30: de la Guazuma.

Dan este nombre en la isla española a un arbol llamado de los españoles, moral de los Indios, porque se parece al moral de España; el qual es grande, y tiene la hoja mui semejante a la del moral,

ir

un poco mayor, y mui verde como la del sauco. la madera deste arbol es fofa, tierna, y tan vedriosa que subiendo a el con un poco peso se desgajan las ramas. las moras son redondas del tamaño de aceytunas, unas blancas que no se tiñen, y otras morados.

cap. 31. Del Tempesquilt.

El Tempesquilt es un arbol grande, y hermoso con los estremos de las ramas mui poblados de hoja, la qual es lisa, y reluciente, en lo qual, y en ..., la misma hoja es mui parecida a la del peral, salvo que es mas larga, y punti aguda. esparcen estas hojas en las iglesias por adornar en lugar de juncia. Produce este arbol una fruta negra, y dulce como higo, que se come.

cap. 32. De la Mançanilla.

En muchas costas destas Indias nace cierto arbol, cuya fruta llaman los españoles mançanilla, por ser parecida a una mançana pequeña. el arbol es bajo como de dos estados, mui copado y hermoso al parecer, y con la hoja como la del Peral: echa una fruta como cermeñas, solo que es redonda, y matiçada con un poquito de roxo, que la hace mas agraciada, y de ...

olor suave, de suerte que caminando por donde ay esta
fruta, a grandistancia se conoce por su fragrancia. Pero
es fruta mui ponçoñosa, a cuya causa la echan los indios
en la yerva venenosa que hacen para untar las flechas.
algunos españoles recien llegados de españa, llevados
de su buen olor, y vista, sin conocer su maligna calidad,
la han comido, y estado mui a peligro de morir. el pes
cado, y marisco que se cria en las riberas de la mar, don
de se da esta mançanilla, suelen comer della; por lo qual
es mal sano. la sombra deste mançano, a quien duerme
en ella, causa hinchaçon, y calenturas, que algunas
veces matan: y el humo de su leña causa penosos, y
largos dolores de cabeça.

cap. 33. de la Guaura.

el arbol llamado guaura nace en la provincia de santa
cruz de la sierra; es de la grandeça de un mançano; lle
va una frutilla del tamaño, y talle de guindas, algo
mas prieta; solo que es de color amarillo, es de muy
~~bien~~ buen gusto.

cap. 34. del Tumeñero.

en la misma provincia de santa cruz nace un arbol,
que llaman Tumeñero: da una fruta amarilla

deltamaño de limones en racimos de tres en tres, y de quatro en quatro; produce la semilla fuera, encima dela fruta. es el tacamero fruta dulce ~~con un poquito~~ con un poquito de agrio, y pasada està tan dulce como la miel, y se guarda de un año para otro.

cap. 35. del Pacay.

el Pacay es un arbol dela grandeza de un moral, de hermoso parecer, y mui poblado de hojas, el pies dela hechura dela del limo, algo mayor, de mas escuro verde, mui lisa, y re luciente. produce las hojas este arbol dela manera que el nogal en unos ramillos delgados pareadas de dos en dos con quatro o cinco pares en cada ramillo. la fruta es una vayna de figura de algarroba, mas en el tamaño se halla gran variedad en diversas tierras; en unas partes no es mas larga que una algarroba de un xeme, y en otras llega a tener dos o tres palmos. pero del medio destos extremos son los pacaes ordinarios. son estas vaynas del anchor de dos o tres dedos, y uno de grueso; su cascara es tiesa, y correosa, por de fuera verde. lo que tiene en lo interior es una ringlera de pepitas tan grandes como habas, cubiertas cada una de por si de una sustancia blanca, esponjosa, y dulce, que parece un poco de algodon mojado en almibar. las pepitas son verdinegras, tiernas, y tan lisas que apretandolas con

los dedos se deshacen. es fruta mui fria, y mas de golosina que de sustento, porque aunque se coma un hombre una canasta de pacaes, no se satisface, ni se causan hastio. lo que tiene de comer esta fruta es solamente aquella substancia blanca, la qual se come verde, y tambien pasada como higos. La madera deste arbol es leña escogida por ser mui recia y hacer buena brasa, y para solo esto plantan muchos pacaes en este valle de lima. Tambien suele entrar en la fabrica de barcos, y hacer della arbatanes: la sombra deste arbol es fresca, y saludable, el qual se llama Pacay en la lengua Peruana, y Guaba, en la de la isla Española.

cap. 36. de la yaruma

la yaruma es un arbol grande mayor que una higuera, y casi como un nogal; sus hojas son parecidas a las de la higuera, pero mayores. su fruta es tan larga como un dedo de la mano, que parece lombriz gruesa, o gusano, la qual tiene el mismo nombre que el arbol, es de mui buen sabor, y sana. la madera deste arbol no es buena, por ser hueca, liviana, y fragil. sus hojas son medicinales porque majados juntamente con los cogollos, y puestos con su çumo en qualquiera llaga aunque sea vieja, la sana con breuedad; y los pedaços de su corteza unen las heridas frescas.

cap · 37 · del Ambaybo ·

en la provincia de santa cruz de la sierra en el Peru llaman Ambaybo a cierto arbol, que no se yo que hasta aora se aya hallado en otra parte; es como un gran nogal, su hoja mui parecida a la de la higuera, pero mucho mayor. la fruta dellaman Ambaybo, es de estraña hechura, porque parece una mano de hombre abierta, y estendidos los dedos; y por ser en lo exterior parda de color de guantes, la suelen llamar los españoles, guantes. y pareçese tambien en esto aun guante que quando esta madura, tirando por la punta sale la cascara de cada qual entera a un la pulpa que tiene dentro, quedando colgado del peçon en figura de dedos el coraçon. del peçon desta fruta salen cinco o seis ramos como dedos largos de un palmo, cubiertos de una cascara delgada, tierna, y pardisca, llenos de una sustancia verde, o verdosa, blanda, y dulce de sabor de higos bien maduros, es fruta delicada, y de mucha estimacion.

cap · 38 · de la Auzuba ·

el arbol que en la isla española llaman Auzuba es grande, y de madera estremada para labrar, y mui fuerte. la fruta que echa es ciruela, y sabe a las cermeñas; pero sale della tanta leche que para comerla es menester echalla en agua, y alli estrujar la, es esta leche como la de la higuera; y no menos molesta ·

cap. 39. de la caña fistola.

fuera de la caña fistola, que trayda de la India oriental, se ha plantado, y nace con abundancia en muchos partes destas Indias occidentales; que es la que se administra en las boticas; se halla en algunas provincias otra silvestre propia desta tierra, que parece del mismo linage que la de la India, aunque distinta en especie. el arbol que produce esta caña fistola es mucho mayor que el de la otra; la hoja del uno, y de el otro es la misma, pero las cañas desta silvestre dado que son del mismo color, y hechura que la caña fistola de la India, son muchos mas luengos, gruesos, y de dentro vanas, sin aquella pulpa que tiene la caña fistola buena. solamente se hallan dentro de los cañutos desta saluage unas telillas pegados a ellos parecidos a la pulpa de la verdadera caña fistola.

cap. 40. del arbol de habas.

en este reyno del Peru nace cierto arbol, cuyo fruto son unas vaynas como de habas verdes un poco mayores; el arbol es pequeño que apenas se levanta dos estados, y en la aparencia poco hermoso respeto de echar sus ramas esparcidas, y desiguales, de manera que no hacen copa. Mas es hermosisimo quando se viste de flor, esta echa en racimos, o ramilletes largos medio palmo, que se van adelgacando hacia la punta en forma piramidal: son estas flores de un finisimo colorado pero de ningun olor. en el verano pierde la hoja este arbol, y a la entrada del invierno se viste de la nueva; echa las hojas de tres en tres,

las quales son como los del nogal, algo mas anchas, puntiagudas, lisas, tiesas, y de agradable verde. Tiene este arbol todas las ramas, y cogollos sembrados de unas espinas como de rosal, o de zarza. echa unas vaynas de una tercia de largo, de poco mas de un dedo de ancho, y casi tan gruesas como anchas: la cascara es verde, dura, y correosa, y dentro tienen unas pepitas poco mayores que habas, son verdinegras, y tan tiernas como habas verdes, las quales se comen asadas, pero es fruta grosera, y de ruin sabor.

cap. 41. del olozapote.

es el olozapote un arbol de la grandeça de un crecido naranjo, muy copado, y de buena sombra; tiene la hoja gruesa, verde, y tiesa, de la forma, y tamaño que la del limon: echa la flor en racimos, y su fruta es colorada, semejante en la hechura, y color al datil; tienenla los Indios por sabrosa, y plantan este arbol en sus casas.

cap. 42. de la Parca.

en este reyno del Peru llaman Parca a un arbol como muy grande, cuyas ramas, y raices son de color amarillo debaxo de corteca parda, que tira a blanca, su cocimiento sirve de enrubiar los cabellos. echa unas vaynas grandecillas, y dentro cierto fruto como habas, que comen los

indios tostado, y es algo sabroso. su temperamento es cali
ente, y seco. notan los indios que si el aceyte en que hubie
re hervido la cascara deste arbol se echa un poco de oro pimi
ente, y cal viua, y con ello se untare en qualquiera parte ve
llosa, dejando puesto el remedio por veynti quatro horas,
al cabo lavando la tal parte con agua caliente queda lim
pia de todo pelo. y el cocimiento de las raices, ramas, y ho
jas usado de ordinario es contra la itiricia.

cap. 43. Del suhigi.

en la provincia de santa cruz de la sierra nace un arbol
llamado suhigi, es mui alto, y de hojas grandes, y an
chas; da unas vaynas grandes, y en ellas una fruta
mui parecida al mani, o piñones.

cap. 44. del quagilote.

los españoles corrompiendo el nombre llaman quagilo
te a un arbol, que los indios Mexicanos nombran
quauhxiotl, el qual es del grandor de un naranjo, mui
copado, echa las hojas de tres en tres como flor de lis,
y la de en medio es mayor, y son parecidas a las ho
jas de la yerua mora. las flores blancas de hechura de
campanilla; y la fruta parecida a un cohombro encor
bado de un jeme de largo, acanalada, y de un color amo
rillo tirante a morado; la semilla son unas pepitas

como lentejas, algo menores, es esta fruta mui dulce, y hue
le a algalia, mas pierde presto el olor, que cierto es muisua
ue, y si lo conseruara mucho tiempo fuera de gran estimacion.

cap. 45. del Tamarindo siluestre.

Este arbol es natural de la nueua españa, y tan grande como un oli
uo, mui hojoso, y crece mui en brave, su hoja se parece a la del
Lentisco, entre ella tiene muchas, y mui agudas espinas. da
unas vaynillas semejantes a las del Tamarindo hortense, y
tienen de largo un geme, estan retorcidas a manera de herra
dura; son blancas, y coloradas, y quando estan de sazon se
abren: tienen dentro una sustancia blanca que se come, como
la del pacae, pero en menos cantidad: es fruta siluestre, y de
poca codicia.

cap. 46. del Hicaco.

Este es un arbol que nace en las costas de la mar, tan pe
queño que no sube mas que uno o dos estados de la tierra, de
buen parecer, cuya hoja es semejante a la del madro
ño. la fruta que lleua es como un albarcoque, mas
agradable a la vista que al gusto, porque tiene color de
mançana arrebolada; tiene las cardes como de mança
na, y la carne blanca, y esponjosa, nada apetitosa,

porque es fruta silvestre, y grosera: tiene mui gran hue
so en proporcion de su tamaño

cap. 47. de la canela de la tierra

en las provincias que por la parte oriental confinan con
la diocesi de Quito, que aun estan por pacificar, nace gran
copia de unos arboles mui grandes, que llamamos de
canela, porque su corteza, y hojas huelen a canela. Pe
ro lo que mas se estima destos arboles son unos capullos que
dan, cuyo sabor, y olor mas se asemeja al de la canela;
los quales se gastan en la provincia de Quito en lugar de
canela; yo he visto, y probado algunos que se han traydo
a Lima; mas no es su sabor tan vivo, y gustoso como el
de la canela de la india oriental.

cap. 48. del Achiote

En la nueva españa llaman Achiote a una pasta, o pa
necillos colorados que hacen de las pepitas de cierto arbol,
y sirve de dar color al chocolate, y a los guisados. el arbol
es de la grandeza de un naranjo mediano, copado, y
de agradable parecer; la hoja como de nogal, solo que
es angosta, y larga: la fruta que lleva es un erizo del
tamaño de un(a) nuez, mui semejante a una almen
dra, aspero por de fuera por estar cubierto de unas espi

nillos blandos que no punçan, de color pardo despues de secos,
con una punta pequeña en el remate, como la de la nues;
la cascara es blanda mas que la de la adormidera; tiene
dentro unas pepitas mui rojas; del tamaño de granillos de
ubas mas redondas. Nace este arbol en tierra caliente,
y donde se hace grangeria de su fruto es en las costas de la mar
del sur de la nueua españa. beneficianlo desta mane
ra: echan en remojo los granillos, hasta que lauandolos
se le despega aquella sustancia colorada de que estauan cubi
ertos, y ellos quedan blancos, parecidos a los yeros. el agua
que quedo teñida de su color, la ponen a cocer al fuego hasta
darle su punto, y que la sustancia pingue del fruto suba arri
ba como espuma, la qual van recogiendo con una cuchara;
cuelase luego, y se esprime en un paño, en el qual queda
lo espeso que es el achiote; que amasado en bollos, o pa
necillos lo ponen a secar al sol, y este es el achiote tan
estimado en la nueua españa. con el solian los indios
untarse el cuerpo, que ellos llaman embijarse, y por
eso en algunas partes llaman bija a esta planta. su ma
dera es sutil para sacar fuego fregando un palo con otro;
y la corteça es buena para hacer sogas. es el achiote aco
modado para los pintores, y no es menos prouechoso
para el uso de la medicina, porque cura las camaras
de sangre; prouoca la orina, y mitiga la sed. es tan

tenas desteavor, que ni con Jabon, ni legia se limpia el
lienço, que con el se tiñe

cap. 49 del Quishuar.

en el Peru llaman quishuar a un arbol mediano del gran
dor de un durasno; es tan parecido al olivo que muchos
viendolo de lejos se engañan, teniendolo por olivo: la
hoja es como la del olivo, aunque en las tierras templa
das la produce mayor; por de dentro es verde, y lisa, y por
de fuera blanquecina, y vellosa, y asimismo las puor
tas de los pimpollos son vellosas, y blanquecinas. echa
una flor en racimos de medio palmo de largo, que pa
cia la punta se van adelgaçando, no mas porque la del
olivo, salvo que es de un color naranjado fino, la qual echa
en tanta cantidad, que todo el arbol se cubre della, y huele
alguntanito a azafran: y la misma flor molida suele
servir de azafran en los guisados, y les da color de amarillo.
la madera deste arbol es mui recia, y de sus varas hacen
los Indios sus taclias, que son los arados de mano con que
ellos labran la tierra, y para este efecto los plantan
en sus casas. este arbol es el que mas sufre el frio de todos
los demas, porque en los paramos frigidisimos de las pro
vincias del Collao, donde no se dan otros arboles, na
ce el quishuar; fuera de que tambien se da en tierras
templadas. llamase quishuar, en la lengua quichua:

y en la Aymara, colli.

Cap. 50 del Guarango.

En el Peru tienen nombre de guarango cinco, o seis especies de arboles mui parecidos entre si, que casi todos echan unas vaynas como algarrobas. al que produce las mejores llaman los españoles algarrobo de las indias, pero es de diferente casta que el algarrobo de españa: es arbol mediano, del grandor de un olivo; la hoja es mui menuda, la qual en el tamaño, y hechura es parecidissima a la hoja del elecho, o a la de la sabina. la fruta del guarango son unas vaynas como algarrobas, aunque no tan anchas, ni largas; cuyos pepitos en el color, y hechura son como los de nuestras algarrobas, salvo que tienen muchas esquinas; es fruta ordinaria de comer; y los indios en algunas partes hacen della harina, y pan: y ay provincias enteras donde los naturales no tienen otro mantenimiento sino estas algarrobas. comenlas tambien el ganado y engorda con ellas.

En los valles de los llanos se cria mucha, y es grande la copia de ganado que della se mantiene: y a su tiempo encierran los españoles en trojes cantidad desta algarroba para sustento de sus bestias, porque les es de tanta sustancia como qualquiera grano. echa este arbol cierta resina negra por las ramas; que como va cayendo en tierra se va quajando, y destila a veces gran cantidad della: la qual molida

en polvos aprieta la dentadura: y en los valles que ay viñas se aprovechan della para marcar los botijos, porque al fuego se deshace con agua, y queda hecha tinta muy negra, lo qual elandose despues no se quita, ni se borra con agua, ni con otra cosa, y tambien desta resina hacen tinta para escrivir. de la madera del guarango se hacen estacas para las viñas, y duran muchos años sin pudrirse. y en mu chos valles no tienen otra madera para los edificios, aun que es ñudosa, torcida, y que no se pueden sacar tablas anchas por tener todo el tronco a manera de nervios, y cos turones. tiene de grandisima dura; y para el fuego, y carbon mejor que encina. los valles que mas abundan destos guarangos son los de Ica, Nasca, Guambacho, y Casma en este arçobispado de lima: y en el obispado de Trugillo, chicama, Guadalupe, y cacacaos.

cap. 35. del guarango espino.

Por tener el guarango muchas espinas, lo llamamos espi no a diferencia del primero que no las tiene, pero los in dios deste reyno lo llaman, yara. en esta especie de gua rango se halla macho, y hembra; el macho da fruto, y a la hembra se le cae en flor: una casta de la yara cre ce alta; y otra se estiende, y arrastra por la tierra como çarça. el arbol que crece para arriba es del grandor de un moral, alto, copado, y de gruesso pie; aunque tam bien los ay pequeños. tiene la hoja muy menuda

en todo semejante ala del guarango; por todas las ramas esta lleno de espinas como las del naranjo, pero mas duras, y agudas. echa unas florecillas redondas amarillas, y vellosas como botones que no huelen. la fruta es silvestre, son unas algarrobillas pequeñas de medio palmo de largo, y de menos de un dedo de ancho, quando secas son pardiscas, muy delgadas, enjutas, y sin ningun jugo, con unas pepitas dentro como las de la algarroba, solo que difieren algo en la hechura, aunque en el color, y lisura se les parecen. comen bien los ganados estas algarrobillas, particularmente las cabras. estimase la madera deste arbol por ser muy solida, y recia, y asi se hacen della las vigas, y rodeznos delos trapiches, e ingenios de açucar, las ruedas delos carros, y sirue para otras obras que requieren madera recia, especialmente para hincar en tierra, porque no se corrompe, ni pudre aunque este mucho tiempo enterrada.

el çumo del cogollo deste guarango es contra ponçoña; y su resina que es muy negra, y estiptica desecha en agua, y lauandose con ella la almorranas es singular remedio.

Otra especie ay de guarango que echa una florecita colorada como la del tabaco, y una frutilla asimismo colorada, seca, y sin prouecho, semejante ala del aliso. el cocimiento de sus flores tomado caliente con açucar candi es contra la detencion de orina; y las hojas majadas con vino curan las heridas frescas, y el çumo dellas con miel, las mundifica.

hallase otra especie de guarango espino, que echa unos baton-cillos largos de flor dadura. otra que produce de dos en dos unas espinas largillas de forma de ~~cuernecillos~~ cuernecillos. otra que lleua unas algarrobillas mas anchas, y espinosas por de fuera. casi todas estas especies de guarangos espinos se dan tambien en la nueua España, adonde los llaman Mesquites; y cierta casta dellos que nace en la diocesi de Guasaca destila mucha goma tambuena como la de Arabia, y sirue de lo mismo que ella. y en la misma prouincia, y en otras de la nueua España, cierta especie de Mesquite lleua unas vaynillas tan buenas para tinta como las agallas.

De Panama se trae al Peru una madera muì recia, y tan pesada que se hunde en el agua, la qual es del genero de los algarrobos de la tierra deste capitulo, y hace uentaja a todos los demas; traense grandes vigas que siruen en los ingenios de acucar; echa este arbol mayores algarrobas que los otros: es mui alto, y no tiene espinas.

cap. 52. del nogal del Peru.

el nogal que se halla en este reyno parece en todo ser del mismo genero que lo de España; si bien la grand iferencia que vemos entre estas nueces, y las otras es argumento de aver entre ellas diferencia especifica. el arbol es grande, y la hoja de la misma forma que la del nogal de europa, y tambien

el olor es el mismo; saluo que la madera dello no es tan buena
como la del otro: con todo se hacen della algunas obras, y en es
pecial cajas de arcabuces. La fruta ni mas ni menos en la apa
riencia exterior es mui parecida a las nueces de España; sal
uo que es un poco mayor, mas redonda, con la cascara mucho
mas arrugada, y recia; y que no se parte facilmente por en
medio. el meollo esta tan encerrado que no se puede sacar
entero, ni aun la quarta parte del, y es mui aceytoso, y ran
cio, por lo qual no comen de ordinario estas nueces sino los
muchachos. solamente los pintores las estiman por el
aceyte que sacan dellas: y tambien quando estan verdes se ha
ce dellas mui regalada conserua.

cap. 53. del nogal de la nueua España.

En la nueua España nace otra especie de nogal diferente del
del Peru: es arbol mucho mayor que los nogales de Espa
ña; mas alto, y copado, y de hoja mucho menor; nace en tierra
caliente, y produce su fruto en racimos; que son unas nuezecillas
del tamaño, y hechura de un hueuo de paloma, con la
cascara tan duro, y el meollo tan encarcelado como las nue
ces del Peru: vendense estas nueces en Mexico, y mas
son para muchachos que para otra suerte de gente.

cap. 54. de las auellanas de Chile.

En el reyno de Chile se da un genero de auellanas dife
rente de las nuestras de España: son del tamaño de

medianas avellanas; con la cascara no tan lisa, ni reluciente, algo pardilla, y con un piquillo en la punta parecido al que tienen los ocos; a las quales se asemejan estas avellanas mas que a las nuestras: su comida no es nada apetitosa. el arbol que las produce es grande, y de madera escogida para labrar, la qual se suele traer a Lima con los demas frutos de aquel reyno.

Cap. 55. de las almendras de los Andes.

Los Indios gentiles de las provincias de los Andes, que confinan por la parte oriental con la diocesi del Cuzco, sacan a vender a tierra de Christianos ciertas almendras que se dan en las tierras, a las quales los españoles por no saber su propio nombre, llamamos almendras de los Andes. el arbol que las produce es mayor que un gran nogal, y ay en las provincias de los Andes tan grande cantidad dellos, que se hallan montañas de cinquenta leguas, y mas dellos almendros. Producen el fruto dentro de unos cocos del grandor de un membrillo algo ahusado, de una cascara parda, dura, y requebrajada, de medio dedo de grueso, que para partirla se suele aserrar; tiene dentro mas de una docena de almendras, un poco corbas, dispuestas entre si como lo estan los gajos de la naranja; y cada una es del tamaño, y figura de un gajo de naranja, cubierta de una cascara parda

dura, y arrugada, dentro de la qual esta el meollo blanco, dulce, y suaue, cubierto de una telilla como la de nuestras almendras de españa: tiene cada una destas almendras la grandeza de quatro de las nuestras.

Son calientes enel segundo grado, y algo secas, recias de digerir, mui sabrosas, sacase dellas un azeyte, que suple el del de las almendras: el qual mezclado con enjundia de gallina vale para ablandar el pecho, y mitigar el dolor de costado: y echandole unas gotas tibias en el oydo, es prouechoso, y asimismo untando con el, y con la enjundia la corona de la cabeza, se quita el dolor, y faltando el tumor que por tormento se suele hacer en la cantidad de unas dellos si con un pedazo, aparte destas almendras ardiendo se cauterizan dos o tres veces los agujeros que el neguijon causa en los dientes, y muelas, los mata, y preserua que no pase adelante, y conserua la dentadura: finalmente suplen estas almendras por las de castilla, porque dellas se hacen pastas para maçapanes, tortas, y otros regalos de este jaez.

Cap. 56. De las almendras de Chachapoyas

En las montañas del distrito de la ciudad de Chachapoyas enel Peru nace una especie de almendros, que hacen ventaja en sabor, y bondad a quantas castas de almendras,

y frutas deste genero se conocen, asi en Indias, como en Europa.
Los arboles que las crian son de gran copa; y tan altos que so-
brepasando a todos los demas de la montaña, se descubren
de mui lejos. son estas almendras unos erizos como los de las
castañas, mas espinosos, redondos, del tamaño de una gra-
nada, y de color rojo oscuro. tienen entre las espinas, que
estan mui juntas, una sustancia de color como
... de ... pero tierna, y seca, que facilmente se des-
morona, y deshace ... la coyuntura de la cascara con la uña
toda al rededor, como la de otras pepitas; sino que le
corre a lo largo de punta a punta por un lado, por lo qual
se abre el erizo dandole con una piedra, o para sacar
entera la almendra apretandolo en el encaje, o marco
de una puerta, o de otra manera; es la medula destos
erizos una pepita tres tanto mayor que las almendras
comunes, mui blanca, tierna, jugosa, y suave. son en
suma estas almendras la fruta mas delicada, sabro-
sa, y sana que yo he comido en Indias: las quales como
cosa mui preciada se suelen embiar en presente de la
provincia de Chachapoyas a esta ciudad de Lima; y con-
fitadas, no ay golosina tan regalada que con ellas se pue-
da comparar.

Donde nace esta fruta tan digna de estima acu-
den muchos murcielagos que la destruyen, porque
quando ella esta tierna antes de endurecerse la cascara,

se comen la medula, sin arrancar la fruta del arbol, de manera que muchas veces quien la va a coger halla los racimos enteros de solas las cascaras y vacias; que ciertamente da lastima ver que una fruta tan suave, y regalada, que merecia la gozaran las mesas de los mayores principes, se quede escondida en unos yermos montañas, hecha mantenimiento de tan viles animales como son los murcielagos.

Cap. 57. del cacao.

el cacao es una de las plantas naturales de la America, de que mayor estimacion hacian los Indios de la nueva españa antiguamente, y al presente los españoles que moran en esto de estas Indias, y aun los habitadores de la mayor parte de europa, y de cuyo fruto se ha venido a hacer la grangeria mas copiosa, y rica de quantas se platican en estas Indias. es arbol pequeño, de pocas ramas, y no mui poblados de hoja. ella es del tamaño, y forma que la del cidro. es arbol mui delicado, por lo qual en la nueva españa para defenderlo de los vientos, y soles, lo plantan entre arboles grandes, y silvestres que los amparen, y hagan sombra. pero los que nacen en el Peru no han menester esta defensa, sino que se plantan solos como olivares. Produce unos erizos, mazorcas, o erizos del tamaño y figura de medianos

pepinos, largos un geme, acanalados, por enmedio mas grue
sos que la muñeca, y por los remates mas delgados, casi de figu
ra redonda, con la cascara de un color rojo escuro, algo grue
so, y preciada; de dentro esta lleno de unas almendras, o
pepitas asimismo rojas, amoratadas, mas gruesas que
nuestras almendras, y no tan largas, cubiertas de un del
gado y sutil hollejito como el de las almendras.

Comidas estas pepitas crudas tienen un sabor algo amar
go, casi semejante al de las bellotas; pero tostadas son
de mejor gusto. es tan preciada esta fruta de los Indios de
la Nueva España, que sirve de moneda en aquel reyno,
y con ella compran en los mercados, y los caminantes
por los caminos las cosas menudas, como son tortillas de ma
iz, frutas, y legumbres, y yo por los caminos de aquel
reyno compre hartas veces por cacao estas menudencias,
y en la misma ciudad de Mexico se dan de limosna a los
Indios pobres dos o tres cacaos, como si fueran dineros.

Mas por lo que principalmente se estiman estas almen
dras es por una bebida llamada chocolate que los Indios
hacian dellas; y agora con mas curiosidad, recaudo, y costa
hacen los españoles; es de color roxo escuro con una espuma
que levanta a modo de heces. Ta igual a los chapetones, y los
que no estan acostumbrados a beberla pone asco; mas los
vaquianos son perdidos por ella. Tienen el chocolate por be
bida regalada, y con ella convidan Indios, y españoles

alos amigos que vienen asus casas.

Lleua el chocolate demas del cacao tostado, y molido, otras muchas cosas, mesclando cada qual en su composicion aquellas que imagina le son de prouecho para su necessidad, o regalo. Pero todos generalmente echan estas cinco, cacao, achiote, vaynillas, canela, y azucar. a esto añaden otros algunas especies de flores secas, ajonjoli, anis, chile, o agi, y otras cosas, mas o menos como cada uno gusta. el uso moderado dela bebida del chocolate es saludable, y engorda; y los que padecen jaquecas experimentan ser buen remedio beberlo mui caliente quando sienten que les va punta esta dolencia en qualquiera hora del dia, aunque sea sobre tarde.

Nace el cacao en tierras yuncas, y se hallan tres aquatro diferencias del, que no parecen especificas, sino accidentales, procedidas dela diuersidad de tierras en que nace, y beneficio con que lo cultiuan: Por donde el de unas partes es mas grueso que el de otras; y el de un clima es mas dulce, y suaue que el de otros. el mas appreciado en la nueua españa es el que nace en la prouincia de Soconusco, y en las de la diocesi de Guatimala: y el mas crecido el de la diocesi de Venezuela, o de Caracas. qualquiera suerte de cacao tostado, y confitado tiene buen sabor, y hace que lo tenga el agua que se bebe sobre el. Assi

como las almendras de chachapoyas tienen por contrarios a los murcielagos, asi el cacao tiene a los monos, que se crian en los arboles grandes que le hacen abrigo, y comen del quanto pueden.

cap. 58. del Pataste

el Pataste parece especie de cacao diferente de la de arriba: el arbol es grande, echa las ramas mui largas, y corvosas como la morera, y la hoja es parecida a la del moral, pero dos veces mayor, y mas tiesa, y lisa. Produce en mazorcas unos granos como los del cacao, pero dos veces mayores, y no amargos, ni morados como los del cacao, sino dulces, y blancos. suelen mesclar estas pepitas con las del cacao en el chocolate, y las llaman madre del cacao: nace, y se cria en las mismas partes que el cacao, particularmente en la provincia de Soconusco adonde yo vi este arbol, y su fruto.

cap. 59. de los piñones de purgar

el arbol que lleva los piñones de purgar es pequeño de hasta dos estados de alto, tiene todo el tronco ñudoso, las ramas recogidas, y mui copado: la hoja en la hechura tira algo a la de la higuera, pero es mucho mas pequeña, y poco mayor que la del mançano; no tiene

ne las puntas hendidas como la de la higuera, ni es aspera, sino
lisa, blanda, y las orillas retorcidas. echa este arbol una fruta del
tamaño de un albarcoque, que quando esta madura en el color,
y figura se le parece; tiene una cascara tierna, correosa, y por
de fuera amarilla. que como se ua secando, se ua boluiendo negra:
dentro tiene tres apartamientos diuididos con una ligera, y del
gada cascara: y en cada uno dellos una pepita blanca mui pare
cida a un piñon en el tamaño, figura, y sabor; aunque
en su virtud, y efecto es bien diferente: porque tienen estos pi
ñones tal facultad, y eficacia para purgar, que para echar un
hombre quanto tiene en el cuerpo no ha menester mas que comer
hasta media docena dellos. Purganse con estos piñones los
indios de la isla española; y suelen se hacer con ellos mui pe
sadas burlas dandolos confitados, o con otro disfraz: y el po
bre burlado demas de hacer tantos cursos como si hubiera toma
do una fuerte purga, lança por la boca quanto tiene en el estoma
go, con tan grandes bascas, angustias, y desmayos, como si fue
ra llegado su fin. el remedio para reparar estos daños es hacer
comer luego alguna cosa. Pierde la hoja este arbol en el inuierno,
y da su fruto en el otoño al tiempo que los arboles de castilla:

cap. 60. de las palmas de cocos grandes

Innumerables son las diferencias de palmas que se hallan en estas
Indias, asi en tierras calientes, como en las templadas, y frias, como
no lleguen a tener temple de paramo: y muchas mas las que nacen
en las islas filipinas, porque me han certificado personas platicas
de aquella tierra que se quentan mas de cinquenta generos,

dellas. Solo describire aqui las que hallamos en esta America, de que yo tengo noticia, y aun conocimiento de vista de la mayor parte dellos. y se deue aduertir ante todas cosas que no todas nacen en todas partes; porque como son de diferente naturaleza, y calidades, asi piden diferentes temples. donde mas generos dellas, y en mas abundancia se dan es comunmente en las tierras yuncas. en este capitulo tratare solo de las que dan los cocos grandes. es pues la palma que los produce en su talle, grandeza, y disposicion mui parecida a las palmas de datiles, particularmente en los ramos, y hojas, y en tener el tronco derecho, y fuerte; el qual es aspero porque tiene cierta manera de escamas, o rugas, al modo de las que se hacen en la frente del hombre. Produce esta palma en su cumbre por entre las mas hojas ramos unos racimos de cocos al talle que nacen los de los datiles: echa cada racimo desde ocho hasta veynte cocos, y es cada coco antes de quitarle la corteça tan grande como la cabeça de un hombre, no redondo perfectamente, sino prolongado, casi tan largo como un codo, con tres esquinas a lo largo. la primera corteça es gruesa dos dedos, pardisca, o leonada, y liso; y de la misma materia fofa que lo es la rama de la palma. quitada esta corteça tosca; queda el coco con su casco, o segunda corteça, y es tan grande como un buen membrillo, o huebo de auestruz, y de su misma figura ouala. es este casco, o segunda corteça mui recia, tan gruesa como casco de calabaça, y de color negro claro. hacia la una punta tiene señalados tres hoyos, que no pasan adentro, dispuestos en tal proporcion que parecen ojos, y boca; la qual señal tienen todas las es-

pecies de cocos. dentro desta corteça esta el meollo pegado a ella, el qual es tan grueso como una cascara de naranja, mui blanco, y tan tieso como la pepita de la almendra, y mui parecido a ella en el sabor, aunque se tiene por comida recia, e indigesta.

el hueco que ay dentro de la superficie concaua del meollo esta lleno de un agua blanquecina, dulce, y fresca, de buen sabor, y que se bebe por regalo para refrescarse. suele hallarse entre esta agua unas bolas, oredondas, o achatadas, del tamaño de huebos de paloma, y mayores; porque las suele auer como el puño; las quales son blancas, de una pulpa fofa, y mas blanda que de mançana, mui dulce, y sa biosa, porque se quaja de las partes mas crasas del agua. llaman los filipinos a estas bolas, boaboa; que quiere decir piedra de mentira. no se estima tanto esta fruta por lo que tiene comestible, quanto por el caxco, o corteça, de la qual en gastada en plata se hacen curiosos vasos en que beber.

esta casta de palmas nace en tierras yumidas, dan fruto a los seis años, y viuen mucho tiempo. en el producir su fruto parece que no tienen tiempo señalado, porque lo van dando siempre de manera que a qualquier tiempo del año se ve cada palma con diez, o doce, y mas racimos de desigual grandeça, porque los mas baxos son ya del tamaño que deuen tener, y los que van saliendo hacia el cogollo son tanto menores, quanto mas se allegan a el: pareceme se esplica bien su desigualdad con decir que guardan la proporcion que las bolas de una campana.

Para muchas cosas suele ser buena la palma. comidos en le che los cocos antes que se endurescan, parecen natas, y tienen buen sabor. en las filipinas, y en algunas partes de la nueva españa hacen vino destas palmas, para lo qual cortan el racimo de cocos quando estan pequeños, y sa por el peçon dellos andvel cumo, o jugo, que auia de criar los cocos, el qual recogen en unos calabacos, y cada dia cortan del uno pequeña parte tan delgada como un real de a dos, para que no se endurezca su remate, y dege de manar. deste licor ha cen vino, vinagre, agua ardiente, miel, y azucar. y del me ollo, o almendra del coco sacan buen aceyte, que quando es fres co es de buen gusto, y sirve a los pintores, y para gastar en las Lamparas. Mas hase de entender que al uso de todas estas co sas obliga la necesidad, y falta de aquellas por quien sustituyen; porque donde se alcança nuestro vino, miel azucar, y a ceyte, de todos estos frutos de la palma no se hace quenta.

cap. 61 de los cocos de chachapoyas

Todas las especies de palmas que nacen en estas Indias me parece que se pueden reducir a tres generos, y cada genero se puede sub diuidir despues por sus especias. Primeramente se han de partir en dos miembros; en el primero comprehendemos todas aque llas que en los ramos, y hojas son semejantes a nuestras pal mas de datiles: y en el segundo, las que echan las ramos de diferente figura, no largos, y seguidos, sino redondos, como

do de rayos, y mui parecidos ala mano abierta del hombre; y alas palmillas de que en españa se hacen las escobas. en el primer miembro desta division se incluyen los dos generos de los tres que auemos dicho, y el tercer genero, en el segundo miembro. al primer genero delos dos contenidos en el primer miembro pertenecen todas las palmas que carecen de espinas, y puas; y al segundo todas aquellas que estan armadas dellas: pertenecen pues al primer genero la palma del capitulo antecedente, y las que describimos en este; que son las que lleuan los mayores cocos despues delos de el capitulo pasado. nacen estas palmas en la prouincia de chachapoyas diocesi de Truxillo.

La primera casta es la que lleua unos cocos del tamaño de un huebo de gallina, y mui bien hechos; por la una parte romos, y por la otra puntiagudos; los quales se labran curiosamente, y engastan en plata; y sirven para tabaqueros, y otros usos.

La segunda diferencia de palmas de la dicha prouincia de chachapoyas, producen otra suerte de cocos del mismo tamaño, saluo que la cascara es blanca. helos visto yo labrados al torno que parecian de marfil. entrambas especies de cocos tienen dentro el meollo, o carne blanca, como los demas cocos.

cap. 62. de los cocos de chile.

Los cocos que en este reyno del Peru llamamos de chile, porque se traen de alla, los ay tambien en otras muchas partes; producelos una palma semejante ala de datiles en el aspecto del tronco, y en sus ramos, solo que estos no son tan largos co

mo los de los datiles, y las hojas tiran mas para fuera, de suer
te que vienen a tener los puntos mas apartados del bastago
de la rama que los de los datiles. Tiene una particularidad es
ta palma, y es que sola ella nace en la zona templada Aus
tral, en tierra del mismo temple que España, naciendo to
das las demas en la Torrida zona, y comunmente en tier
ras yuncas, o templadas: su fruto son unos cocos pequeños que pro
duce en grandes racimos. es cada coco del tamaño de un a pelota
de trucos: tiene primero una coscarilla blanca semejante
a la de la almendra, y debajo della la cascara, que es mui
recia, de color negro claro, y tan gruesa como la de la almendra:
el meollo esta pegado a lo concabo de la cascara, y tiene de grue
so el canto de un real de a quatro, y lo demas esta hueco. suelen
confitar estos cocos, y han lo bien menester para templar su
aspereza; porque los que se traen a esta ciudad de lima lle
gan ya mui secos; mas teniendolos en remojo tres o quatro
dios se ponen comestibles. algunas palmas destas han naci
do ya en esta ciudad; las primeras sembre yo el año de mil
y seiscientos y ocho, y hasta agora no han echado fruto con
auer ya mas de quarenta años que nacieron.

cap. 63. De la palma Real.

el primer lugar de las palmas deste primer genero se deue a la
que los españoles llaman palma real, y los Indios de la
provincia de santa cruz de la sierra, cuci; cuyo fruto exce
de en bondad al de todas las otras. no tiene tronco grueso es

ta palma, sino que las ramas nacen de junto a la tierra, y son tan largas que se levantan tres o quatro estados; su hoja se parece a la de las otras palmas. Produce su fruto en grandes racimos, los quales por su peso se caen en el suelo: es la fruta como una pera de las grandes, y estando madura se pone amarilla: la cascara es tiesa, aunque no dura; la qual quebrada tiene dentro tres o quatro almendras chatas, cada una poco menor que media mano, las quales son de mui suave gusto, y se suele sacar aceyte dellas. el cogollo es el perfecto palmito de las ramas, quitada la hoja, se hacen bordones triangulados, gruesos, livianos, y de linda vista.

cap. 64. de otra suerte de palmas de ramos largas.

Entre las palmas deste genero que carecen de espinas se halla cierta casta dellas, que es la que mas larga rama echa; tiene el pie liso, y del grosor de las de datiles; son tan largas sus ramas, que tienen desde el principio hasta la punta de cinquenta pies para arriba. he las visto yo en la nueva españa a la orilla del camino, y con sus ramas atravesar todo el ancho del camino de un lado a otro, haciendo un grande, y hermoso arco, que hecho a mano no quedara mas perfecto; y sus hojas son asimismo mui largas. echa en grandes racimos unos cocos no mayores que castañas, no redondos, sino ahusados; de cuyo meollo en algunas partes sa-

caña aceyte para las lamparas de las iglesias; y con sus ra
mas, y hojas suelen los Indios cubrir sus casas.

cap. 65. Dela Palma Totay.

Ay esta palma parecida ala de datiles llamanla los Indios
chiriguanas del Peru, Totay; la qual des de el tronco has
ta el cogollo es de prouecho. Produce una fruta como ave
llana de buen sabor; dela qual molida hacen almen
drados; y cocida, macamorra, o poleada de mucho sus
tento. Tambien sacan della aceyte para comer, y para
otros usos. de sus hojas majadas hacen sogas tan recias,
que siruen de cuerdas alos arcos delos Indios de Caraisi, y
de todo el tronco de arriba abaxo, quitada la cascara que es tos
ca como la de las otras palmas, y cortado, y seco al sol,
se hace harina, y della pan, tortillas, y vino. como es ar
bol tan prouechoso no quiso el criador que tardase en dar
su fruto; porque alos cinco años lo da mui copioso, aunque
dura poco tiempo.

Cap. 66. dela palma Motaqui.

Otra palma se llama Motaqui en la prouincia de santa
cruz dela sierra, cuyo cogollo se come, y es como pal
mito: lleua una fruta tan grande como el puño, de figu
ra ouala, su carne se come cruda, cocida, y asada; y se ha
cen della macamorras mui buenas, y chicha. cortado
el cogollo, y cauado el tronco por arriba, se hinche en

poco dias de un licor mui oloroso, y de buen sabor, que sir
ue de vino alos Indios: en el tronco desta palma se hallan
gusanos largos como un dedo, que asados los comen los
Indios de santa cruz, y aun los criollos de aquella pro
uincia por mucho regalo.

cap. 67. de las demas palmas deste pri mer genero.

En la sobredicha prouincia de santa cruz de la sierra
llaman a otra palma, Tumuqui, es mui alta, y lleua
cierta fruta odorifera del tamaño, y hechura de un
albarcoque, la qual comen los Indios.

Otra palma llamada, Metaquigi, echa unos racimos
grandes de cierta fruta morada del tamaño de aceytunas,
casi todo es hueso, y lo que tiene de carne es mui sabroso,
y oloroso.

Otra llamada, siriba; da la fruta en racimos; la
qual se come cocida, y es poco mayor que un grano de maiz;
la madera es recia, y della suelen hacer los Indios sus
arcos.

La palma de mas recia madera se dice en la lengua gene
ral del Peru, chunta; es mui alta, el tronco grueso, li
so, y todo el lleno de agudisimos pu[illegible]. lleua buena fruta
del tamaño, y forma de una pera mediana, la qual
quando madura es amarilla, pero nunca se come

cruda, sino cocida: tiene la carne amarilla, y harinosa; y dentro un hueso del tamaño de una avellana, con cos cara negra, y dura, el meollo de dentro es blanco como de castaña, que tambien se come. llaman en algunas partes desta fruta chontaruru; o chontaruros. el cogollo desta palma es sabroso palmito. hacen los Indios de su madera, o corteza que es negra, pesada, y lisa, lanças, puntas de flechas, bastones, o macanas, arcos, y otras armas; porque es la madera mui recia, que sin hender, ni remachar entra mucho.

otro genero ay de palmas que en su tronco hace tres diferencias; el primer tercio es mui duro, y pardo; el segundo que es hasta la copa, es mas grueso que el primero, tierno, liso, y de color verde, que parece caña de cebolla, en el hacen su nido los pajaros carpinteros: la tercera parte es la copa; el fruto que lleva desta palma son unas cuentecuelas.

en muchas partes de Indios ay mui grandes, y espesos bosques de solas palmas diferentes de las que quedan dichas: estas son altas, con el tronco parejo, derecho, y liso; las quales no dan fruto, y tienen grande cogollo, de que se saca un palmito tan grande como un muchacho; el qual es mui blanco, tierno, y sabroso. de la corteza desta palma, partido por medio el tronco, y cabado, hacen tejas en la provincia de santa cruz, y cada una es del largor del tejado. y en la isla española hacen tablas del anchor de un geme,

y sirven para las paredes, o tabiques de las casas, que se suelen hacer de solas estas tablas. los naturales de la provincia de santa cruz llaman a este linage de palmas, Voy; y en algunas partes hacen vino dellas.

De cierta especie de palmas sacan en la provincia de quito mucha cantidad de resina blanca, que tira a color amarillo, mui parecida a la cera; y della hacen velas, y cirios que sirven como si fueran de cera; solo que la llama es mui roja, y echa mucho humo. y no ha muchos años que vi yo en esta ciudad de lima que la justicia penó a un cerero, porque mesclava la cera de castilla con esta de la tierra.

~~en la provincia de la nueva Vizcaya en la nueva españa~~

otras palmas se hallan que dan unas varillas solo rosas. y otras delgadas como el muslo de tal propiedad, que si estan junto a otros arboles altos, crecen tanto como ellos; y si estan apartados, como palmar de por si, no saben tanto. tienen cubierto el tronco de unas cascaras asperas, con largas, y agudas puas; pero quitada esta cascara, y puas, queda el tronco liso, y casi negro; es tan recio que resiste a una hacha; el cual no tiene fruto como las demas palmas.

En la tierra caliente deste reyno del Peru nace otra especie de palmas; son mui parecidas a las de datiles, y producen una fruta semejante a la piña de castilla: come se

cocida; su carne es amarilla, y della hacen los Indios bollos, y de los bollos, chicha, que es su vino. llamase esta palma, Masinduche.

cap. 68. de las palmas espinosas.

Todas las diferencias de palmas que se reducen a este genero, aunque son muchas, se distinguen mui poco unas de otras; supuesto que en el tronco, hoja, y espinas son semejantes. y tambien convienen en nacer en tierras yuncas, como lo es la costa de la mar del sur de la nueva españa; y en que el fruto que llevan son cocos pequeños. y porque esta fruta en la lengua Mexicana se llama, coyolli; de aqui es que avemos puesto este nombre a este genero de cocos, de que se hacen los rosarios tan estimados, que llamamos coyoles. la palma pues mas ordinaria de coyoles es de tronco bajo, y mas delgado que el de las de datiles, no tan poblada de hojas. Todo el arbol tronco, y ramas esta cubierto de unas puas negras, mui agudas, y recias, del tamaño de alesnas. echa el fruto antes de la division de las ramas en la cumbre del tronco en racimos mui largos, y apretados, y que dura de aver racimo que tiene mas de quatrocientos cocos. es cada uno con su cascara verde como esta en el racimo del tamaño de una nuez; y el color verde de su cascara tira un poco a taso. dentro esta el meollo, o pepita encerrada en la segunda corteza, como esta lo

almendra, y anuez; aquales deltamaño deuna auellana, y algo mayor, dura, densa, deuncolor pardo quetira anegro con algunaspintos blancas; elmeollo queencierraesblanco, y desabor de almendra. criase grancopia destos palmasen la diocesi de Guaxaca, yse hacen desus cocos enaquella ciudad muchos rosarios.

cap. 69. del tercero genero depalmos.

E neste tercero genero depalmos secontienen todas las especies dellos, queensus ramos, y hojas se diferencian dela de datiles; porque las echan dela forma deuna mano abierta; osemejantes alacola delpabon quando hacela rueda; o alade un auanillo despflegado, yabierto, y se quentan ocho o diez castos destos palmas: nacen entierras yuncas, y templadas. su fruto noesotro que varias maneras de quentecillos, queechan engrandes racimos, unas mayores queotras, de que se hacen los rosarios quellamamos de frutilla, cuya cascara es recia como la del coyol: del qual se diferencia la frutilla endos cosas, la una enque despues delimpia, queda blanca como hueso, omarfil; y la otra enqueno tiene aquellos tres hoyuelos, queparecen ojos, y boca, conque estan señalados todos los cocos, ocoyoles. suelen se diferenciar estos palmas entresi, enque algunas son del todo infrutiferos, yotras que aunquedan ciertas contezuelas, noson aproposito pararosarios, porqueson pequeños, y chatos; y principalmente enel tamaño; porque sehallan gran-

des, y chicas; y algunos tan pequeños como los de la Andalucia, de que se hacen escobas; y asi por toda la nueva españa se hacen escobas de las palmas mas chiquillas.

La especie de palmas de las deste genero que yo he visto de mayores hojas, nacen en cerros y unos; tiene el tronco aspero por los ganchos que quedan de las ramas que le cuan cortando: echa la rama desnuda de hoja hasta el cabo, alli nacen las hojas mui juntas, y pegadas unas a otras; o por mejor decir es una sola de muchos pliegues junto a su nacimiento; y como se va apartando del, se va desplegando a manera de un abanillo abierto, y estendido; y en el remate fenece en puntas, ya apartadas unas de otras del largor de una tercia cada una, donde ya la hoja se ha desplegado del todo. Tiene esta hoja de largo desde donde nace de la rama hasta su orilla, y circunferencia de cinco a seis palmos; que no parece cada una sino una mui grande adarga, y puede servir mui bien de quitasol. es la palma destas ramas, y hojas mui hermosa a la vista, y produce en racimos una frutilla inutil del tamaño de ubas, que solo comen los muchachos por golosina.

Otras palmas ay deste genero que echan las hojas divididas como los dedos de la mano tendidos; cuyos ramos tienen por las orillas, y cantos muchas espinas como de çarça: suelen nacer de una raiz dos o tres pies; y producen unas flores blancas, y olorosas pendientes en racimos,

quecadauna tiene seis hogitos; alasquales sucede el fruto, quees semejante apiñones. delas hojas desta palma venmo jadas, y majadas hacen los indios hilo. y delas hojas de todas ellas labran portoda lanueua españa esteras delgadas, y curiosas, quellaman petates, canastos, sombreros, y otras mil cosas. y del fruto, hojas, y raices de algunas usan en la medicina.

en laprouincia dela nueua Viscaya en la nueua españa nace cierta especie depalma espinosa quenoda ningun fruto mas queunas floras blancas; tiene eltronco delgado, y no crece muialta; cortado sutronco araiz delatierra, y haciendo enloque del queda una concauidad, destila mucho zumo, del qual cociendolo al fuego se hace regalada miel.

cap · 70 · del Nanchic ·

este es un arbol grande natural dela nueua españa, tiene la hoja como de naranjo: produce enracimillos una fruta pequeña deltamaño deuna aceytuna, redonda, conunpiquillo en lacumbre, laqual madura sepone amarilla; es aguanosa, y tiene unapepita tangrande como unaguinda, quenose despide facilmente delapulpa: es frutadulce, aun que sino esta bien madura frunce laboca. echa este arbol una flor pequeña enracimillos de colornaranjado, quetiene buenparecer, mas carece de olor: nace entierras calientes quales son las costas delanueua españa.

cap. 71. del cacaloxochitl.

muchos arboles nacen en estas Indias que no lleuan otro fruto sino flores mui vistosas; de siruir aqui los mas conocidos, y estimados por la hermosura de sus flores; que de todos es imposible hacer memoria. y sea el primero el arbol que produce la flor llamada cacaloxochitl, en la nueua España: el qual es mui parecido a la adelfa, pocoa poblado, y que no tiene hoja mas que en los cogollos: esta es larga un palmo, y mas, y mui parecida a la de la adelfa: el arbol es mediano como un granado. y es cosa notable que su fruto es echar flor todo el año. es cada flor semejante a una rosa, si bien mucho menor, y mas crecida que una clauellina. su color es el mismo que de rosa; echa solo un orden de cinco hojas semejantes a las de la rosa, pero mas angostas, y mas tiesas: es de buen olor, y adornan con ellas los altares en toda la nueua España. Dandose con abundancia en la prouincia de Nicaragua, adonde yo primero las vi. Produce la semilla en unas vaynas mayores que las de las habas: y en su hoja se cria un gusano dos veces mayor que el de la seda, listado de negro, y amarillo, con el hocico, cola, y pies colorados; y una mancha sobre la cola mui colorada; de la qual le nace una cerda como vigote de gato a manera de cuernecillo. Pone horror este gusano con su figura, pero no hace mal.

otro arbol de flores ay mui parecido a este, saluo que sus flores son blancas, y no de grato olor; y tambien se diferencia en que el primero las echa de una en una, y es te segundo, en racimos.

cap. 72. del chiguale.

este es un arbol mediano, tiene la hoja como de nogal; la hermosura de sus flores es mui para uer; porque el re mate de cada rama por trecho de una tercia, y mas, no parece sino un curioso ramillete, a causa de que por junto al pecon de las hojas echa sus flores en racimos, y es cada uno de un geme de largo, compuesto de unos hilos, o cabellos delgados, y amarillos: y tan vellosos que todo el arbol quando esta florido esta hermosisimo, porque no parece sino que esta cubierto de artificiosos ramilletes.

cap. 73. del arbol que lleua las flores de muertos.

en la ciudad de Panama dan este nombre a cierto arbol, porque en ningun tiempo del año esta sin flores, y con ellos suelen enterrar a los niños que mueren: es tan grande como un naranjo de hoja mui menuda como la de la ruda, pero de un verde mas viuo: produce las flores por los pimpollos de sus ramos en ramilletes, compuesto cada uno de diez o doce flores, y cada una es del tamaño, y hechura de una

clauellina, de color amarillo, y encarnado, que cubierto de
llas todo el arbol es mui agradable a la vista, y fuera
de mayor estimacion, si tubieran sus flores olor, que no
le tienen.

cap. 74. Del ocot.

el ocot es un arbol grande, y grueso; la hoja del tamaño
de la del nogal, un poco mas ancha: nace en tierras yun
cas, y su fruto son solas flores. Produce antes de la flor
un boton como una auellana, y della nace una punta
larga medio geme, de hechura, y grosor de belloota; la
qual se abre en cinco hojas delgadas, y correosas; y dentro de
llas nace un plumage hermosisimo, que es un manogito
de hilos delgados de medio geme de largo: los quales des
de el pecon hasta la mitad son de un color rojo fino, y de alli
hasta el cabo blancos, y se remata cada hilo en un boton
cito como grano de anis. quando esta flor se abre, y se es
parce por la cumbre sus hogitas, o hilos, hacen la forma de
una borla de dotor, o de un plumage de los que se suelen
hacer de vidrio. echa el arbol tanta cantidad destas flo
res, que todos sus ramos se rematan en racimos dellas;
y por ser poca la hoja que tiene, y quedar cubierto dellos plu
mages, o borlas, viene a ponerse de los mas hermosos ar
boles que yo he visto, y que por su belleça se pudiera plan
tar en los Jardines reales.

cap · 75 · del yolo xochitl ·

yolo xochitl, en lengua Mexicana quiere decir flor de coraçon, porque tiene hechura de coraçon; y es de tal dispossicion, y forma que mas parece antes de abrirse algun genero de fruta puntiaguda que flor; porque es del tamaño, y talle de una pera Bergamota; y se compone de unas hojas grandes, gruesas, y tiesas como pencas de alcarchofa, que unas estan apretadas sobre otras: y el abrirse esta flor es apartarse un poco por las puntas las hojas exteriores, que ciñen toda la flor; las quales son de un verde claro, que tira a blanco · el arbol que lleva estas flores es de la grandeça de un naranjo, copado, y de buen parecer, con la hoja tan grande como la del cidro: y la flor da de si un olor mui agudo, y grato ·

cap · 76 · del eloxochitl ·

esta es una de las flores de mayor fragrancia de las indias; es del tamaño, y talle de una maçorca de maiz, que eso quiere decir en Mexicano, eloxochil; flor de elote, o maçorca de maiz, que todo es uno: componese de muchas hojas, o tunicas, todas cerradas unas sobre otras, y tan ancha cada una, que entre dos abraçan el ambito de la flor, y tan largas como la misma flor · las hojas exteriores son

verdes. tirantes a color amarillo; y las interiores de un color entre amarillo, y blanco. quando esta flor esta de sazon, se abren un poco por las puntas sus hojas: y basta tener una flor destas en un aposento para que este oloroso.

Cap. 77. De los demas arboles de flores.

Entre las muchas especies de arboles que llevan flores una es la de cierto arbol llamado Sicahani; el qual es pequeño, copado, y que produce la hoja poco mas larga que la de arrayhan, muy dura, y aspera; y una florecita colorada, de color de azafran, que huele bien: y tiene una frutilla del mismo color; y del tamaño de ciruelos pequeños, en que nace la flor.

Llaman en la nueva españa flor de la oreja, a cierta flor porque es de figura de una oreja de hombre, la qual echan en el chocolate. el arbol que la produce es mediano, tiene las hojas largas, y angostas de color verde escuro, pendientes de un peconcillo marchito. la flor huele bien, y sus hojas por la parte interior son purpureas, y por la exterior, verdes. bebida esta flor en agua es buena para la asma, y para confortar el estomago resfriado.

Otro arbol de flores tiene la hoja como de durasno; echa una flor blanca del tamaño de la clavellina, con dos ordenes de hojitos entrespadas; tiene algun olor,

mas no tan suaue como la de arriba.

el arbol llamado Tensuxochil echa la hoja parecida a la del lentisco, da una florecita colorada al modo de la del granado, pero menor, y de mas cortas hojas con unos hilitos delgados del mismo color. esta flor no tiene ningun olor, y mas de buen parecer, nace en racimos apiñados: y el arbol echa unas vaynillas como algarrobas:

Otro arbol se halla que tiene por cogollos unas grandes flores, cada una con muchas hojas alrededor, tan largas, y mas anchas que de sauce, son de un color rojo mui encendido con unos botoncillos amarillos en medio. hace cada cogollo una rosa de una tercia de diametro con las hojas ralas. el arbol tiene la hoja semejante a la del moral, y partida destila leche.

Otro arbol que tiene la hoja semejante a la del naranjo, poco menor, echa en racimos unas florecitas como las vaynillas del rabano algo menores, de un color purpureo mui fino, con que se pone mui vistoso el arbol. a la flor suceden unos granillos negros del tamaño, y forma de esos ramujos. con la hoja, y cogollo deste arbol tiñen de negro.

el arbol llamado, Taña, en el Peru es del grandor de un mediano oliuo copado, de mucha hoja mas pequeña que la del arrayhan; vistese de unas florecitas blancas menores que azahar: nacen estos arboles en los valles del sierra, y su madera es estremada para carbon..

Cap. 78. del Molle.

Los arboles, que hallamos en estos Indios de saludables gomas, y resinas, son sin numero, solo tratare aqui de los mas conocidos; y sea el primero el que llaman Molle en este reyno del Peru, que es un arbol mui conocido, y que nace en tierras templadas, y calientes. es de la grandeza de un olivo, y de aqui para baxo se halla de diferente tamaño; es agradable a la vista, de un verde claro; y su hoja parecida a la del Lentisco, algo mas luenga, mas angosta, y mas delgada. echa una frutilla en racimos colorada, del tamaño de la del sauco; de la qual suelen hacer chicha los Indios, y es tan fuerte que embriaga mas que la que se hace de maiss, y de otras semillas; y la tienen los Indios por la mas preciosa, y regalada. en este linage de arboles ay macho, y hembra; el macho da el fruto que queda dicho, y la hembra aunque lo produce no se logra, porque se queda en cierne.

es el molle arbol incorruptible, de un olor aromatico, y de temperamento caliente, y con mucha estipticidad; mui estimado de los Indios por sus maravillosos efectos. dandole algunas cuchilladas a si en el tronco, como en las ramas, destila una resina algo blanca, y olorosa; la qual servia de embalsamar, y conservar sin corrupcion los cuerpos de los reyes Incas, quando los ponian en sus guacas, o sepulcros: vale esta resina para infinitas cosas: porque es una purga estremada, y noble para la flema,

y melancolia, sin bascas, ni pesadumbre. echada en un poco de vino en remojo hasta tanto que se vuelua como leche, que sera en veintiquatro horas, dada con un poco de açucar, purga suavemente el agua, y flema de los hidropicos: y si en el estomago halla flemas, las suele echar por vomito, si el estomago se inclina a ello. Puesta en el sieso una calilla desta resina mesclada con acibar, y sebo de macho, mata las lombrices.

Para curar el mal del valle he visto aplicar el molle desta manera: de sus cortezas, y resina se hace cocimiento hasta que el agua quede colorada: desta agua tibia se ha de beber una escudilla en ayunas, y otra por la tarde; y del mismo cocimiento se echan ayudas: y la corteza seca al sol se hace polvos, los quales se echan tambien en aquella parte, donde esta el mal: con este medicamento se curan los Indios del valle de Ica, adonde es mui ordinario este mal; y yo he visto curas maravillosas de enfermos ya desahuciados.

Aprouechan los polvos desta resina para mundificar, y encarnar toda llaga con suavidad, y blandura. cocidas las hojas del molle tienen facultad dando baño de deshinchar las piernas de los hidropicos, y gotosos. las hojas majadas con facilidad cierran las heridas frescas, y las desecan, y sanan. y el vino estiptico que se hace de sus cortezas, y hojas, junto con rosas, resina de tipamillo, o alumbre de Ica, conforta las llagas, y cria fuerte cicatriz. el emplasto de los ubillas de be arbol mo

jadas aplicado caliente sobre el estomago flaco, lo conforta, da ganas de comer, y repara los vomitos: y aplicado asimismo por todo el vientre, quita las camaras: lo mismo hace el zumo dellos, si con el se echan ayudas con azucar: finalmente con las hojas verdes deste arbol se defienden los negros, que trabajan en las viñas, de los mosquitos, poniendose en la cabeça una guirnalda dellas, porque deven de huir de su olor.

cap. 79. del cauchuc

en este reyno del Peru llaman cauchuc a un licor resinoso que en la nueva españa nombran, vle; el qual es bien conocido en todas las Indias. el arbol es mui semejante a un nogal, si bien no es tan grande: echa los ramos mui largas, y mui pobladas de hojas pareadas de dos en dos como las del nogal; salvo que cada una destas hojas es larga dos palmos, y ancha un geme, es de verde escuro; y estan ramas, y hojas cubiertas de un corto vello. Produce una fruta silvestre amarga, y desabrida como mançanas, que por golosina suelen comer los muchachos. la madera deste arbol es aguanosa, y la corteça del tronco lo es mucho mas: cuyo cocimiento cura las camaras de sangre.

sajado el tronco deste arbol, destila una goma tan liquida, y blanca como leche, y en tanta cantidad que sale un hilo della, como brota la sangre de la vena er

en una sangria: vase bolviendo poco a poco amarilla, y ultimamente negra, pero con un olor ferreño: que si se deja en una vasija, se esta liquida mucho tiempo, y se pone como leche cortada: mas untando con ella qualquiera cosa, en breve se quaja, y se vuelve negra. y para esperimentar esta breve mudança hice una vez picar un arbol estando en la provincia de Nicaragua, y con el licor que corria me fui lavando las manos, y aunque quedaron luego blancas, dentro de una hora se avia ya elado, y vuelto negro; de manera que parecia ne estar las manos con guantes negros. sirve esta resina para untar botas, antiparas, y otras cosas, porque resiste al agua. y los que caminan por Nicaragua, y otras tierras calientes, donde la yerva crecida suele mojar con su rocio a los caminantes, usan hacer unas grandes medias de lienço, que les llegue hasta la cintura, y untadas por de fuera con esta resina, quedan como enceradas, y defienden mui bien del agua. porque quajandose esta resina queda negra, liviana como corcho, y correosa como un nervio. si la encienden, arde como cera; y hecha della una pelota, da mayor bote que pelota de viento; y echando un pedacillo della en las pelotas de cuero, les hace dar mui levantados botes; y asi usan della para jugar a la pelota. y finalmente es mui util para muchas medicinas; aplicase para curar camaras de sangre, porvaprovocar la orina, y curar otros males.

cap. 80. del yoyote.

el yoyote es un arbol mediano, que nace en tierras y uncas; su hoja es larga un geme, y mas angosta que la del sauce, lisa, tiesa, y gruesa, y tiene los cogollos mui poblados della; por lo qual suelen adornar las iglesias con sus ramas. Produce una fruta del tamaño de pera cermeña, algo chata, que tiene tres picos en igual distancia; uno en la cumbre enfrente del pezon, y los dos a los lados: debaxo de la cascara verde, y tierna tiene una pepita encerrada en otra duro como la de la almendra; es esta pepita ponzoñosa, y tambien lo es la cascara exterior, y se ha visto comerla unos cosecheros, y morir luego. Puesta esta pepita sobre la muela podrida, la deshace.

cap. 81. de la quinaquina.

Quinaquina llaman en el Peru a un arbol grande, y hermoso como un mediano olivo; la hoja del tamaño, y talle que la del limoncello: el tronco es algo colorado, resinoso, y aromatico. es arbol caliente en el segundo grado, estiptico, y seco, y de suave olor. echa unas pepitas por semilla del tamaño de almendras, de color amarillo, y de sustancia oleaginosa, que con fragancia huelen amigablemente: son asimismo calientes, y estipticas en el segundo grado, y secas en mas del primero. sajando el tronco, y ramas destila una resina olo

rosa, que se congela tanto que se muele en polvos, y queda de color negro claro; el qual es caliente, y mas seca que las pepitas. nace este arbol en la tierra caliente de la provincia de los charcas en el Peru. si con su corteça se limpian de ordinario los dientes dura, la aprieta, y conforta: y el palo raspado, y cocido con polipodio, hojas de sen, y anis; y el cocimiento tomado en ayunas algunas mañanas, desopila el estomago, higado, y baço, y mundifica, y limpia la bexiga. las hojas majadas, y puestas sobre las heridas frescas, las desecan, y juntan: y el cocimiento dellas con salmuera, hojas de chilca, y molle deshincha las piernas gotosas. De las pepitas deste arbol se hace un aceyte maravilloso para toda herida fresca; el qual se usa mucho en Potosi, y hacese desta manera: majadas quatro onças destas pepitas se echan en la quarta parte de un quartillo de vino añejo por espacio de dos horas; y luego se echa todo en dos libras y media de aceyte; y a fuego manso cuece hasta que se consume el vino, y quitado del fuego, y frio se cuela, y se vuelve en la olla, o cazo, y se le añade una libra de trementina comun, y con ella da un hervor no mas, y apartado del fuego se le echan de polvos de incienso, y de mirra de cada cosa onca, y media, sutilmente molidos, y se menean para que se encorporen, y tapado el vaso se guarda, y hace maravillosos efectos.

Demas desto sahumandose assi con las pepitas, como con la resina, se quitan los dolores de cabeça. las pe

pitas tostados, y tomadas con vino son contra el dolor de ijada, y ventosidades. y majados, y mezcladas con polvo de la resina, y todo ello cocido en vino con un poco de la resina de molle, incienso, y miel de avejas, aprovecha el cocimiento despues de colado contra las llagas sucias, y cavernosas, por que mundifica, y deseca con suavidad. la resina sutilmente molida, y hervida con aceyte comun, o con vino, o manteca, junta las heridas frescas; y el polvo echado sobre la herida, atrae quanta humedad tiene, y la deseca.

cap. 82. del Balsamo.

el arbol que destila el balsamo en estas Indias no es de sola una especie, sino de tres o quatro. es este liquor mui semejante al balsamo de siria, y no inferior del en olor, y facultades. la una especie de arboles que lo dan, y de mayor grandeça, nace en la diocesi de Guatimala, a donde yo lo vi, y en otras tierras calientes: crece mas que un moral, y hace un tronco grueso, y de madera olorosa, y tan recia, que sirve en los usos, que requieren madera mui fuerte, como es para ejes de ingenios de azucar, y otros semejantes. las hojas son como de almendro, algo mayores, y mas redondas, y agudas; las flores amarillas en los estremos de los ramos, al principio en forma de largos bolsillos con

cierta serpiente blanca, que inclina a color amarillo. sojado el tronco deste arbol destila el liquor, que llamamos balsamo, de color de arrope, roxo tirante a negro, de sabor agudo, y algo amargo, y de olor vehemente, pero gratisimo. sacase tambien este mismo liquor de otra manera, que es coziendo en agua los troncecicos, y ramos tiernos, picados menudamente, y cogiendo con un vidrio el liquor que nada sobre el agua. no es tan bueno este segundo como el primero, pero el uno, y otro es bueno para sahumerios, y para curar infinitas enfermedades. de su semilla se saca tambien un aceyte mui provechoso.

el segundo arbol que destila balsamo es de mediana grandeça; el tronco no mas grueso que el muslo, de madera solida, y olorosa; tiene las hojas poco mas o menos anchas que un real, la flor es pequeña, y blanca; la fruta semejante a las bayas del laurel. sacase el liquor deste arbol de sus corteços remojadas por via de destilacion.

el arbol de que sacan el balsamo en la isla española lo se dice Guaconax, es del grandor, y hechura de un granado, no mui agradable al parecer; tiene uno, dos, y tres pies como el granado, y en la hoja tambien se le parece, salvo que la tiene menor; parece en el tronco que esta seco, y las hojas estan verdes. no hace copa, sino que las ramas suben derechas cada una por si. alumbra su madera como tea,

y da buen olor de si: sacase el balsamo por incision sajan-
do el tronco del arbol, y tambien cociendo, y esprimiendo
las hojas.

En el pueblo de Tolu diocesi de Cartagena se saca tambien
balsamo de un arbol de la grandeza de un granado, y este bal-
samo, y el primero son los mas preciados, si bien difieren
en que el primero es liquido como arrope, y este de Cartage-
na quajado, y duro que se muele en polvos.

cap. 83. del Pim

este es un arbol mediano del grandor de un olivo, su hoja re-
donda, y tan grande como la palma de la mano: echa una
frutilla silvestre no comestible, colorada, y redonda del
tamaño de pequeñas manzanas. destila deste arbol una
goma, o resina de color de oro, y mui reluciente, y parecida
en el olor, y color al incienso, aunque tira algo su olor al de
la almaciga. quemase en lugar de incienso en las provin-
cias del Collao en el Peru. Nace el Pim en las provin-
cias de los Andes, y ay gran copia dellos en lo que alcanzan
de temple de Andes las provincias de Carauaya, y la Re-
caxa; la primera de la diocesi del Cuzco, y la segunda de la
de Chuquiabo. sajan los Indios estos arboles para que destilen
esta resina en mayor cantidad; y sacanla ellos a vender
a las provincias comarcanas, para el efecto referido.

cap. 84. de la Teco[m]ahaca

este es un arbol que tiene las hojas redondas, y aserradas; lleva un fruto redondo, pequeño, y rojo lleno de simiente semejante a las pepitas del durazno: es planta mordaz, y odorifera: sajando este arbol mana del una goma como la del copal mui provechosa, que la suelen usar en lugar de la mirra, y en la cura de muchas enfermedades, y principalmente corrige las destemplanças frias, y conforta el estomago. nace este arbol en la tierra caliente de la nueva españa.

cap. 85. del liquidambar

el arbol de que se saca el liquidambar es grande con las hojas semejantes a las del larice, divididas en tres par tes, y endossenos, algo aserrados, por la una parte blancas, y por la otra un poco escuras. la corteça del tronco es parte roja, y parte verde; es de naturaleça caliente, y de agradable olor. sajado este arbol destila un licor de color de oro, que llaman liquidambar, el qual en la suavidad del olor es mui semejante al estoraque. aplicado el liquidambar al estomago lo fortifica, corrobora el coraçon; su sahumerio quita el dolor de cabeça que procede de causa fria, y hace otros saludables efec

tos sacase mucha cantidad de liquidambar en la diocesi de Guatimala, de donde se trae a el reyno del Peru

Cap. 86. de la caraña.

el arbol que destila la caraña es grande, tiene el tronco liso, rojo, resplandeciente, y oloroso, las hojas como las del olivo, y puestas en forma de cruces. es arbol odorifero, agudo, mordaz al gusto, y algo astringente: nace en las provincias de la Misteca, y Mechoacan en la nueva españa. la goma que mana deste arbol se llama caraña, la qual tiene las mismas facultades que la tecamahaca, pero con mayor eficacia. bebido el polvo de su tronco, o corteça, conforta el estomago, y el coraçon, y corrige qualquiera destemplança fria.

Cap. 87 de la sangre de drago.

el arbol que mana la sangre de drago se dice en la lengua Mexicana: ezquahuitl, que es tanto como decir arbol que mana sangre, por ser de ese color el liquor que produce. es arbol grande, tiene las hojas anchas, y esquinadas; nace en muchas partes de las indias; y su liquor es muy conocido, el qual fortifica los dientes, y hace los mismos effectos que la sangre de drago, de que se usa en España. aprovechar

te della los pintores, y la mejor que se saca en las indias es la de la provincia de Cartagena.

Cap. 88. del Guayacan

el Guayacan, que tambien nombran palo santo, es un arbol mediano, tiene el tronco espinoso, y la par te mas gruesa roja, siendo la demas corteça ceniçien ta: las hojas poco mayores que las de la ruda, las flo res aςules, el palo es amarillo, y el coraçon aςul escu ro. es mui grande la virtud deste palo para curar el mal de bubas, y bien conocida ya en todas partes. otra especie de Guayacan ay semejante en todo a este, sal uo que el palo deste segundo es todo de un color blanco, que tira a pardo, y es de mayor virtud que el primero: y la madera de ambos tan reçia, que hacen della los carpinteros los maços, y cabos de sus herramientas, con las demas instrumentos, para que se requiere madera mui fuerte: y se ha tomado ya por prouer bio para encarecer la fortaleça de alguno, el decir que es duro como un Guayacan.

Cap. 89. de la Vilca

en el Peru llaman vilca a un arbol de la grandeςa de un oliuo, de hoja menuda mui parecida a la del

guarango, de verde mas escuro: es arbol copado, y de buen parecer. Produce unas vaynas enjutas como algarrobas, de una tercia de largo, y dos dedos de ancho; y en ellas unas pepitas del tamaño, y delgadeça de medio real; la cascara lisa, de un color leonado escuro, y mui delgada. la sustancia que tienen dentro estas pepitas es amarilla, y amarga como el acibar. Estiman las mucho los Indios por ser medicinales; con ellas se curan de algunas enfermedades, como de calenturas, camaras de sangre, y del mal del valle, tomando esta purga en su bebida ordinaria que es la chicha. Tienen virtud laxatiua, con que evacuan la colera por vomitos, y tambien la melancolia. el cocimiento destas habillas bebido con miel limpia el pecho, y el estomago, y prouoca la orina. y segun afirman los Indios, hace fecundas las mugeres. el arbol es mui estimado por su madera, que es recisima, y a esta causa se labran della muchas cosas que requieren madera fuerte.

cap. 90. del espingo.

Los Indios gentiles de las prouincias de los Andes en el Peru suelen sacar a los pueblos de su frontera unas vaynillas como algarrobas de color leonado escuro, cuya sustancia quajada es como sangre de drago, aun

que reluciente, y tirante a negra, y de suaue, y profundo olor. Producen estas vaynas un arbol que nace en aquella tierra llamado espingo: sacan los indios barbaros estas vaynas como cosa preciosa, para rescatar con ellas cuchillos, tigeras, y otras menudencias, que ellos precian mucho; lo qual alcançan con facilidad delos Españoles, por ser tenidas por mui medicinales estas vaynas; porque con sus polvos tomados en ayunas en agua, o vino aguado se curan las camaras de sangre: y tomados por la misma orden, o en alguno delos lamedores de rosas secas, o de arrayhan, son contra el fluxo de sangre de vena rota en el pecho; y contra el que sale por la via dela orina.

cap. 71 del Guayroro

el Guayroro es un arbol mui grande, que se halla en las provincias delos Andes en el Peru: echa unas vaynas, o cañutos al modo delos dela caña fistola, en cuya cavidad se hallan unas pepitas mal redondas, aunque llanas, y lisas de color de un fino coral: tiene cada una una mancha negra que la hermosea. estiman mucho estas pepitas los Indios, afirmando valer contra el mal de coraçon, y melancolias, tomando de sus polvos en vino, o agua de azahar poco mas de

media drama. Demas desto dicen que trayda una sarta dellas al cuello, que cayga sobre el pecho, aprovecha contra las palpitaciones de coraçon, y que conforta la vista, y celebro.

cap. 97. del arbol llamado caa.

En la provincia del Paraguay se llama caa un arbol grande, que echa la hoja parecida a la del zumaque. Hallase este arbol solamente en la tierra de los Indios gentiles, y de guerra, y ellos sacan a vender la hoja seca a los Españoles, los quales como no han visto el arbol, sino la hoja, la llaman comunmente yerua del Paraguay, siendo como es hoja de arbol. Toman los Indios Paraguayes esta yerua, y a su imitacion los Españoles de aquella provincia, y aun de otras bardilantes, pues la vi yo tomar en Mexico; y tomanla desta manera: echan un puño della en una grande olla de agua, y despues que ha heruido beuen della agua tibia la mayor cantidad que pueden, y como la hoja es amarga, y vomitiua, y con esto ayuda la mucha agua caliente que se bebe, lançan al punto quanto tienen en el estomago. Sirue esta yerba tomada por este orden, y quando la necesidad lo requiere, y no con el vicio que acostumbran algunos, para revelar los humores de los estremos, como de las piernas hinchadas, o gotosas: limpia el estomago de las flemas, quita la jaqueca, y es contra la ijada; abre las vias,

y facilita el menstruo, y la orina. vi yo un aueʃ d aurre ligiuso que estaua reuentando de detencion de orina; y en to mando esta yerua orino con gran facilidad, pero primero echo el agua clara como la auia ~~tomado~~, bebido. y a lo ultimo la orina, porque no bebio para prouocar a vomito.

cap. 93. del Taro.

Toro llaman en el Peru a un arbol mediano, cuyas flores son entre azules, y morados; y asi ellas como el arbol son de temperamento caliente, y seco en el segundo grado. Tienen las flores cierta parte laxatiua, con que purgan la flema, y melancolia, segun dicen los indios, hace dellas su ia conserua que obra el mismo efecto de purgar. demas desto los poluos asi de las hojas, como de la corteza del arbol tie nen facultad de desecar toda llaga humeda; y desecan, y consumen las almorranas; y su cocimiento con un poco de linaça las ablanda. y el cocimiento de la corteza, hojas, y flores con un poco de alumbre mundifica, deseca, y encarna las ulceras.

cap. 94. del guandur.

Guandur llaman los indios Peruanos a cierto arbol que produce una frutilla colorada del mismo nombre, y del tamaño de la cochinilla de la nueua españa siruen estos granos a los indios de pintarse el rostro

quando van camino, o en sus fiestos. Tienen propiedad de quebrar la piedra de la vegica, y riñones dando de sus polvos como media drama con unos granos de salitre, todo deshecho en çumo de lima, o limon, y bebido caliente.

cap. 95. del arbol llamado Maria.

el arbol llamado en estas indias, Maria, es mui alto, derecho, con la hoja grande, y redonda: produce unos granillos inutiles como ubas: es admirable para arboles, o mastiles de navios; porque su pie es mui derecho, y cimbra, y no quiebra; su madera es roja, y no tan buena para tablas porque se rasa facilmente. Sajando este arbol destila una resina tan medicinal, como conocida en todas partes con nombre de aceyte de Maria; con el qual se curan las heridas con admirables sucesos. conosere yo una vez a un hombre, a quien acababan de dar una puñalada en el pecho; y me dijo el cirujano que era herida mortal, porque salia por ella la respiracion: curole con este aceyte, y a pocos dias se levanto bueno, y sano. Traese de tierra firme a este reyno del Peru mucha cantidad deste aceyte, y no ay botica donde no se halle; ni aun casa, ni chacara donde no lo tengan de respeto para los casos que suelen ofrecerse.

cap · 96 · del arbol de la immortalidad ·

este nombre dan en la nueua españa a un arbol grande, de que se hacen bordones, y vasos al torno en que beber por la virtud que comunican al agua, que es esta · en hinchendo de agua un vaso dellos · en menos de una hora la tiñe de azul; la qual agua bebida aprovecha contra la retencion de orina: por lo qual los que padecen este mal suelen beber en vasos desta madera · y el mismo efecto de teñir el agua hace una rasa deste arbol echada en ella · la madera deste arbol es mui buena para labrar, de un color morado, y linda tez, y asi es tenida, y contada entre las mas preciosas desta tierra ·

cap · 97 · del arbol de calenturas ·

en los terminos de la ciudad de loxa diocesi de quito nace cierta casta de arboles grandes, que tienen la corteza como de canela, un poco mas gruesa, y mui amarga; la qual molida en polvos se da a los que tienen calenturas, y con solo este remedio se quitan · hanse de tomar estos polvos en cantidad del peso de dos reales en vino, o en qualquiera otro liquor poco antes que de el frio · son ya tan conocidos, y estimados estos polvos no solo en todas las indias, sino en europa, que con instancia los embian a pedir de Roma ·

cap. 98. Del arbol que quita las camaras.

En la provincia de los Barbacoas diocesi de quito, que ha pocos años que la poblaron españoles, nace un genero de arboles mas crecidos, cuya corteça es parda, y casi tan gruesa como un dedo. los polvos desta corteça bebidos en vino, ó en otro liquor en cantidad de dos reales, quita las camaras. ha poco tiempo que salio a luz esta planta, y se conocio su virtud.

cap. 99. del soque.

Al arbol que los indios del Peru llaman soque, los españoles le dan nombre de sauce, porque se le parece. sus hojas, corteça, y flores son estipticas: el cocimiento delas hojas con vino aprovecha para llagas de piernas: y cocidas con leche, y con ella dado baño, quita los dolores, y los ñudos dela gota. y el çumo delas dichas hojas mezclado con çumo de granados, y aceyte rosado quita el dolor de los oydos, echando en ellos unas gotas tibias. y el cocimiento hecho con un poco de alumbre, hojas, corteças, y flores conforta la dentadura, y es contra los sabañones dando baño con el. los polvos delas hojas valen contra llagas maduras. y la simiente en polvo tomada con lamedor de rosas secas, ó de arrayhan, estanca la sangre que del pecho, o estomago sale por vena rota.

cap. 100. dela siaya.

Llaman, siaya, enel Peru aciertos poluos amarillos, que los Indios gentiles delas prouincias delos Andes sacan en unos canutos. a vender alos Españoles: son deun arbol no conocido denosotros, aquien damos el nombre delos poluos; losquales son calientes enel segundo grado, de suaue, y agradable olor, y mui medicinales. Solian los reyes sir aprouecharse dellos para guardar, y conseruar sus vestidos finos sin polilla, ni otra cosa quelos dañase, y paraque tomasen buen olor. Vltra desto dicen dellos los Indios que trayendolos sobre el coraçon, quitan toda flaqueça del: y su cocimiento tomado en la boca, da buen olor, y destierra el mal.

cap. 101. dela siga.

La siga es cierto arbol que nace eneste reyno del Peru del grandor deun oliuo, que echa unas flores amarillas. sajando este arbol destila una resina, que los Españoles llaman de santa cruz, por traerse de la prouincia de santa cruz dela sierra; tiene esta resina el nombre del arbol, y es caliente enel grado tercero con vigor, y fuerça de escalentar, y algo olorosa. Aprouecha aplicada en forma de emplasto contra todo dolor de causa fria, en qualquiera parte que este, y contra el de ijada. y aplicada enla misma forma con poluos de yerba baena, o de almo

ciga, de aromatico rosado sobre el estomago flaco por vomitos, relaxacion, o fria intemperie, quita el dolor, lo conforta, y da fuerça para que digiera. Demas desto aprovecha tambien contra los ahitos, e indigestiones. y mezclando a tres partes della una de sebo de capado, y otra de cera que llaman de Nicaragua, o amarilla, es contra los dolores de ciatica, y resuelve con toda energia qualquier tumor. y aplicada con unto sin sal, y açafran, ablanda los tumores, o apostemas.

cap. 102. dela Tipa.

los Indios naturales dela provincia delos Charcas en el Peru llaman Tipa a un arbol mui grande, y hermoso, copado, de hojas verdes todo el año. algunos son tan crecidos como nogales; la hoja es del tamaño, y hechura que la del lentisco, algun tanto mayor, y blanquecina. echa unas vaynillas del largor de un dedo, delgadas, y enjutas; salvo que junto al peçon son gruesecillas, como si tubieran dentro un garbanço. cada una de estas vaynillas parece en la figura, y talle a una ala de mariposa. el tronco es colorado, y pesado; y asi el, como su corteça, ramas, y hojas son mui estipticas, y de complexion caliente; y principalmente la resina que destila el arbol; sajando su tronco, y ramas; a la qual llaman

sangre de Tipa, o sangre de drago del Peru; y es muy esti
mada por sus buenos efectos. Limpiando de ordinario los
dientes con la corteza deste arbol, los conforta, y encarna;
y lo mismo hace si se enjaguan a menudo con el cocimiento
de la corteza, y resina. Y si con este cocimiento echan ayu
das, estanca todo genero de camaras: lavando con ellas
almorranas estanca el fluxo de sangre que suele aver
en ellas: el cocimiento de sus hojas, y corteza bebido de
ordinario, estanca el fluxo de sangre asi del pecho, como
del estomago; y el que sale por la via de la orina.

Y añadiendo al cocimiento bastante sal, y lavando con
el las piernas hinchadas, las seca, y deshincha, y confor
ta las de los gotosos: mayormente si para este efecto se aña
den al dicho cocimiento hojas de molle, ramas de pino
pino, y un poco de vino. Allende de lo dicho el cocimien
to de la resina con agua de cebada, o de llanten con unas
gotas de vinagre, un poco de alumbre, y açucar lo que
basta a endulçar el cocimiento, es maravilloso garga
rismo para inflamaciones de la garganta; y princi
palmente quando la campanilla esta relaxada, o lar
gada, de mas desto aviendo llagas en la garganta apro
vecha el referido gargarismo con adicion de miel de
avejas, aunque las mundifica, y limpia: finalmen
te las hojas deste arbol majadas, y puestas sobre las he
ridas frescas, las unen con presteza.

Cap. 103. Del inciencio de quito.

en la provincia de quito en el Peru se halla un arbol, que destila una resina parecida al incienso, por lo qual lo llaman los españoles arbol de incienso: es peque- ño de hasta dos estados de alto, sus ramos son cortas, de suerte que no hace copa, sino que viene a ser a huzado; y su hoja es mui parecida a la del olivo. Por las ramas destila una resina en granitos pequeños, y redondos, que tienen olor de incienso; y el mismo arbol huele a lo mismo, de manera que quando pasa alguna persona por junto a el, le parece, segun el olor que percibe, que alli cerca se quema incienso.

Cap. 104. De la pimienta de Tabasco.

El arbol que da esta pimienta nace en la provincia de Tabasco en la nueva españa; es grande con las ho- jas como las del naranjo, la flor roja a manera de la del granado, que huele como azahar; y tambien las hojas del arbol son olorosas. echa la fruta en racimos, la qual es redonda, al principio esta verde, luego se pone leonada, y ultimamente inclina a color negro: es de buen olor, y mordaz al gusto; puede suplir la falta de la pimienta; conforta el estomago, y el corazon, y hace otros buenos efectos.

cap · 105 · del copal ·

el arbol del copal es grande, sus hojas son parecidas a las de la encina, solo que son mas largas; su fruto es redondo, y que tira a rojo, tiene el mismo sabor de la goma que mana del arbol; la qual unas veces destila espontaneamente, y otras sajando el arbol · este liquor quajado es blanco, y trasparente, bueno para sahumerios, con que se quita el dolor de cabeça; y es gran remedio para todas las enfermedades que nacen de causa fria, y lo mismo hacen quantas diferencias ay de copal que son muchos: porque los Indios de la nueva españa dan este nombre a qualquiera arbol que echa de si goma olorosa: y los españoles dan este nombre a solos los que manan la goma blanca, que son varias especies dellos ·

cap · 106 · de las demas especies de copal ·

La segunda especie de copal da un arbol que tiene las hojas semejantes a las del zumaque, tiene los ramos como de alos; destila su goma en menos cantidad que el copal, y es tambien blanca, y hace lo mismos efectos ·

La tercera especie de copal es de un arbol mui alto, y liso, y que facilmente se le quita la corteza: sus hojas son pequeñas, semejantes a las de la ruda, algo mayores, y mas largas. echa la fruta en racimos, que cada uno esta de por si. destila este arbol un liquor resinoso en poca cantidad, semejante al copal en olor, y color. suelen deshacer este liquor en agua, y mezclarlo con el copal, y asi dicen que cura las camaras de sangre.

A la quarta especie de copal llaman montano, es un arbol de mediana grandeza, que tiene las hojas como las del madroño, lleva una fruta semejante a las bellotas, cuya pepita es de provecho para muchas cosas. mana de este arbol una goma mui semejante a incienso, por lo qual lo llaman en la nueva España a boca llena incienso, aunque algunos lo nombran Anime de las Indios. la madera de este arbol es de olor suauisimo, y su sahumerio conforta el estomago, el corazon, y el celebro.

La quinta especie de copal se dice de Tototepec, es un arbol grande con las hojas semejantes a las del naranjo, de color verde escuro: su goma es semejante al copal, y sirue en los mismos usos.

La sexta especie de copal es un arbol mediano, tiene el tronco como inficionado de lepra, y las hojas casi

redondas, y pequeñas con unos granos que cuelgan a racimos mui semejantes a los de la vaicantta: son mui olorosos, y pegajosos. la goma deste arbol es muidura, blanca y algo olorosa.

la setima especie de copal es un arbol de mediana grandeça, que destila una lagrima o especie de inçienso, que inclina a color blanco algo tirante a negro. Tiene este arbol las hojas puestas en orden, y son semejantes a las de la ruda, poco mayores: da un fruto pequeño, y rojo semejante a la pimienta redonda, colgado en racimos por intervalos, uno o dos granillos.

otra especie de copal se dice xochicopal, que quiere decir copal florido, es un arbol mediano, que echa las hojas como las de la yeruabuena, pero mas profundamente aserradas, y que nacen de tres en tres. destila un liquor leonado que en estremo huele a limones, y se deue contar entre los generos del inçienso de los Indios, porque el arbol es tambien del mismo genero; y la goma tiene las mismas virtudes, y aun mas eficaces; es mui estimado este copal en Mexico para sahumerios.

Mizquicopal es un arbol grande que tiene las hojas como las del naranjo, y el tronco pintado con unas pintas blancas; y las flores rojas, y pequeñas. destila una goma de color rubio, tirante a rojo, que llaman anime, y tambien copal: estimanla para todas aquellas cosas que

los demas deste genero; principalmente para los perfumes, y sahumerios, y para conffortar la cabeça.

el copal Xocotl se llama asi en la nueua españa porque su madera huele a copal; es un arbol que tiene las hojas parecidas a las del ciruelo de castilla; y la fruta a pequeñas mançanas; la qual es dulce, y astringente, y que destila un humor glutinoso como saliua; el Jugo que destila es bueno para curar camaras de sangre, y la madera mui aproposito para hacer imagines, porque es facil de labrar, ni se hiende, ni pudre en mucho tiempo, y es odorifera.

Todos estos generos de copal nacen en tierras calientes, y los venden las Indias en el Tianguez de Mexico, con otros varios sahumerios de buen olor, y harto baratos: y los indios herbolarios venden en el mismo tianguez una infinidad de simples medicinales, como son cortecas, raices, flores, y polvos de diferentes arboles; y otras mil yeruas que es imposible reducirlos a numero.

cap. 107. de la esbiqua.

este es un arbol de la grandeça de un moral, alto, y copado, de mucha hoja, la qual es semejante a la del naranjo; echa estas hojas como el nogal en varillas que nacen de la rama con dos hileras de hojas pareadas a los lados. su fruto son unas bolillas, o granos, a la manera de la que lleua el arbol del paraiso, son del tamaño de ubas gruesas, con una cascarilla verde por encima, que quando se seca queda

queda amarilla, y arrugada; debaxo desta cascarilla esta vn grano negro, redondo, del tamaño dicho, tan liso, y resplandeciente, y duro, que dellos se hacen rosarios. llaman los españoles Jaboncillo a estos granos, porque quando estan cubiertos de su cascarilla, lauando con ellos qualquiera ropa, el agua hace espuma como si se lauara con Jabon, aunque no hacen el efecto de limpiar la ropa como el Jabon. estos granos de la espiga verdes, o maduros bien majados, y desechos en agua caliente; son estremado remedio en ayudas para curar el mal del valle.

cap. 108. del palo del Brasil.

el arbol llamado Brasil es pequeño, algo menor que la encina; tiene torcido el tronco, y poco derecho; la hoja acarrascada, y sin espinas; la cascara de encia salta en el arbol. es ya muy conocido el brasil en todas partes, por su gran utilidad para tintes, y otros efectos, y se lleua a españa gran cantidad dello de muchas partes de las Indias; particularmente de la nueua españa.

cap. 109. de la madre de coco.

el arbol que en el Peru llaman madre de coca es pequeño, de altor de dos estados, de hechura de cipres, y de agradable parecer, muy copado, y poblado de hojas. la copa es ahusada, y comiença a menos de vn estado del suelo, y va muy en[...] lecarintando, y va adelgaçando a modo de cipres.

la hoja es mui parecida a la del sauce; echa por fruto unos ra
cimillos de unas hogitas mui delgadas, blancas que tiran a
rojas; pegadas de tres en tres, y redondas, que hacen figura
triangular, cada una del tamaño de la uña del dedo pul
gar, en la juntura de las quales esta la semilla, que son tres
granitos en cada una negros, y lisos del tamaño de semilla
de rabano. quando estos racimillos destas hojas estan secos,
meneandose las ramas del arbol con el viento, hacen
ruido: con el lauatorio de sus hojas se suelen curar fri
aldades.

cap. 110. de la raiss de la china

el arbol, que produce la raiss que llaman de la china, es de
la grandeça de un naranjo, infrutifero, con la hoja como
de ciruelo; y sola su raiss es prouechosa para curar algunas
enfermedades; la qual es blanca, y algo morada. su
agua cocida es buena para opilaciones, y mal de orina.

cap. 111. del Higuero.

Higuero se llama en la lengua que tenian los indios de
la isla española un arbol mediano como un granado;
es de mucha hoja, la qual se parece a la del granado, sal
uo que es mas ancha, y luenga, y lo ancho lo tiene ep

el remate, de donde va ensangostando hasta el pezon, es lisa, tiesa, y retorcida, o crespa. la madera deste arbol es recia, y correosa. parecida a la del guarango; della se hacen muchas cosas, particularmente fustes de sillas. su fruto son unas calabacas pequeñas, y de mui delgado casco, unas redondos, y otras ahusadas: las mayores son comunmente como la cabeça de un hombre, y de ay para abaxo hasta no ser mayores que un huebo de gallina: hacense muchas cosas dellas principalmente curiosos vasos para beber, que en la nueva españa llaman, tecomates: tiñenlos de negro con un lustre mui resplandeciente, y guarnecenlos curiosamente de plata, los quales solo sirven para beber chocolate. de los hibueros grandes suelen hacer los caminantes cascos para ponerse sobre la cabeça debaxo de el sombrero, para defensa del sol. nace esta planta en tierras calientes; y donde se hace grangeria de su fruto es en la costa de la mar del sur de la nueva españa; particularmente en la diocesi de Guatimala, donde yo vi los mas curiosos tecomates; y de alli los llevan a la ciudad de Mexico. Pocos años ha que este arbol se planto en esta ciudad de lima, y se da mui bien en ella.

cap. 112. del Mangle

Fuera de muchos arboles de que he hecho mencion en este libro: que demas de ser provechosos por sus frutos,

y virtudes, tienen buenas maderas para labrar: se hallan otros innumerables en estos Indios que no llevan mas fruto que preciosas maderas para todo genero de obras, y fabricas, y por ellas son de mas utilidad, y estimacion que muchos de los frutales. Uno dellos es el que en lengua de la isla Española se llama Mangle, y por goço el primero en este genero, no porque sea el mas preciado, sino porque es el que mas generalmente nace en todas las costas calientes desta America.

Nace el mangle en los esteros, y anegadiços que hace la mar en sus riberos, en las cienegas, y bocas de los rios; y alimentase con agua salada, pues nace dentro della en una, dos, y quatro braças de hondo, y haçense tan cerrados bosques dellos, que no se puede caminar por las orillas de la mar que ellos ocupan; asi por su espesura, como por ser el suelo pantanoso, y anegadiço. no hace grueso tronco, y asi su madera son unas varas tan gruesas como el muslo, y menos; largas, derechas, muy recias, y tan pesadas que se hunden en el agua; las quales sirven asi como las cortan de la montaña sin labrarlas, para vigas en edificios, para andamios en las fabricas, y otros muchos usos; y es madera tan recia que se quiebran las barrenos al barrenarla; y dura muchos años. Tiene el mangle una propiedad entre otras, y es que las mas de las ramas que echa se vuelven a la tierra, y prenden en

ella, delas quales nacen otros mangles; la hoja es como de
peral, mas luenga, gruesa, y de verde mui claro · echa este
arbol unos cañutos como de caña fistola con una medula
dentro mui saluage, y sin gusto · en la nueua españa
se halla otra especie de mangle, que es de madera blan-
ca, y mas blanda ·

cap · 113 · del cedro de las Indias ·

el arbol que los españoles llaman cedro en esta tierra
difiere en especie del cedro que nos describen los antiguos;
pero hanle dado este nombre por su preciosa madera · es
arbol mui grande, mayor que un nogal, copado, y de
agradable parecer: echa las hojas como el nogal para
ados dedos cada una, unas fronteras de otras; son un poco me-
nores que las del nogal, mas acanaladas, y de verde
mas escuro · Produce unas bellotas poco mayores que las
de la encina, y mas romas: las quales en secandose
se abren en quatro puntas, y dentro no tienen mas que
un hueso duro, y entre el, y la cascara la semilla, la
qual es del tamaño de una uña, y mas delgada que
el papel, es mui parecida ala telilla dela cebolla,
pero por una parte es un poquito mas gruesa, que es
donde tiene la pepita, que es como de melon · Nacen

estos arboles en todas las tierras calientes, y templadas deste nuevo mundo en gran cantidad; aunque con esta diferencia, que la madera del cedro de tierra templada es blanca, y la de tierra caliente, roja; qual es la que se trae a este reyno del Peru de Tierra firme, Nicaragua, y otras partes; y esta es mucho mejor que la blanca, es amarga al gusto, y olorosa. labranse de cedro casi todas las cosas curiosas, y de dura que se hacen en esta tierra, como son retablos para los templos, santos de valto, artesones, bufetes, arcas, y otras mil cosas; y hasta naves enteras se fabrican de solo cedro, y salen mui ligeras. y dos galeras que el virrey conde de chinchon hizo labrar en el puerto del callao son de madera de cedro trayda de tierra firme. es esta madera, como afirman los carpinteros, la mas suave de labrar que se halla, y mui aparejada para hacer en ella qualesquiera labores, y figuras. hallanse a veces cedros tan gruesos que he visto yo viga que tenia diez palmos de ancho; de la qual se podian sacar muchas tablas deste anchor.

De poco tiempo a esta parte se traen a esta ciudad de Lima grandes tablones de cedro del puerto de las barbacoas, diocesi de quito: y con esta madera acabamos de labrar el retablo de nuestra iglesia; que es el mo

yor deste reyno; y me afirmo el maestro que lo labro que era este cedro de las barbacoas, mejor que todo lo de mas que lleuaua el retablo, que se traxo de Tierra firme. Tambien del puerto de Nicoya diocesi de Nicaragua traen nauios cargados de vigas de cedro tan grandes co mo de qualquiera otra madera; y es mui estimado; yo he visto venderse estas vigas en el puerto del Callao a quarenta pesos, y a menos cada una; eran labradas en quadro, y tenian veyntecinco pies de largo, y dos de ancho. llamase el cedro en la lengua general del Peru, scÿis.

cap. 114 de la caobano.

en la lengua de la isla española se llama caobano un arbol que parece de genero de cedro, pero de mas fina madera; es tan grande que se sacan del vigas de a seten ta, y a ochenta pies de largo; y tan grueso que se asierran tablones de dos varas de ancho, que son ocho palmos. su madera es mui preciosa, recia, mas densa, y de mejor tes que el cedro, [illegible] de buen olor; y colorada mas encen dida que el cedro. desta madera tenemos labrados los cajones de la sacristia de nuestra casa profesa de Mexico; y son mui vistosos. ay muchos destos ar boles en las islas de Barlouento, y en otras partes de la tierra firme.

Cap. 115. del Guachapeli.

El guachapeli es un arbol que solo nace en tierras calientes, no crece mui alto, porque no sube derecho, sino que echa el tronco torcido, y encorbado, y muchos, y mui gruesos raymas. su hoja es pequeña como la de la algarroba: es arbol silvestre, e infrutifero, pero de mui buena madera para labrar: de la qual se hacen comunmente los corbatones, o curbillos de los navios; y para que salgan aproposito, cortan el tronco una o dos varas de la tierra, y de aquel pedaço, y otro tanto de su raiz hacen un corbaton. es madera la de este arbol mui recia, correosa, y que no raja; por lo qual hacen della los motones, y poleas de los navios, y otras muchas cosas que piden hacerse de madera fuerte. y es providencia de dios que haga este arbol el tronco torcido, y encorbado, porque de esa suerte se pueden hacer de su madera ruedas para ingenios de açucar, y otros menesteres, para que no ay otra madera mas aproposito. echadas sus astillas en agua la tiñen colorada, y ponen amarga.

Cap. 116. de la Harca.

La Harca es un arbol mui parecido en su grandeça, y hoja a la Vilca; da unas vaynillas como algarrobas, delgados, y con ciertas pepitos dentro: son menos

ves ellos vaynillas que la de la Vilca; dela qual se diferencia la Harca en dos cosas; la primera en que es mayor que ella, y la segunda en no perder la hoja en todo el año: su madera es muirecia; y el coraçon negro como ebano; por lo qual se hacen del algunas cosas como son cruces, y otras semejantes que parecen de ebano. llamase Harca este arbol en la lengua general del Peru, y nace en las provincias de los charcas.

cap. 117. dela cachacacha.

en las mismas provincias del Arçobispado de los charcas nace la cachacacha, que es un arbol mui semejante a la Harca en su grandeça, y hojas. lleva unas vaynillas de cascara gruesa, vanas, e inutiles, de particular hechura que las otras; porque son como nueces algun tanto chatos; y mas propiamente como almejas dela mar, no tienen dentro mas que unas pepitas secas: su madera es fuerte, y que nunca cria carcoma, y dura mucho tiempo: llamase asi este arbol en la lengua Peruana.

cap. 118. del soto.

Tambien el soto es natural delas provincias delos charcas; es un arbol mui parecido a la Tipa en la hoja, y aparencia; salvo que crece mas que ella, y mas

derecho. la hoja es un poco menor que la de la Tipa, y de verde mas escuro. echa unas vaynillas menores que las de la tipa, y algo coloradas. con la hoja deste arbol curten los cordobanes en algunas partes, y son por eso mui buenos. su madera es por estremo pesada, y recia; de la qual son casi todos los mazos de los ingenios de plata de Potosi, y de Oruro; y por llevarse de lejos esta madera, cuesta alli mui cara.

cap. 119. del copey.

en la isla española nombran copey a cierto arbol mediano de buena madera para labrar; la hoja es redonda, y dos tanto mas gruesa que la del Ubero, y asi se escrive mui bien en ella. servian estas hojas a los soldados, al principio de la conquista de aquella isla, de naypes, dibujando en ellas todas las figuras de la varaja.

cap. 120. del lloque.

el lloque es un arbol que nace en la sierra del Peru de madera recia, y pesada: echa sus ramas largas, y derechas, de las quales se hacen bordones, que salen mui pesados, ñudosos, y recios; y varas para otros usos para que se requiere madera fuerte.

cap. 121. del conacaspi.

el conacaspi nace en tierras yuncas, es arbol mui grande pro duce las ramas, y hojas mui semejantes a las del guarango as pino, saluo que no tiene espinas: deste genero de arboles hacen los Indios en la costa de la nueua españa las bateas, y canoas, porque la madera es mui aproposito para ello.

cap. 122. del Tuco.

el Tuco es un arbol siluestre tan grande como un nogal; su hoja se parece a la del alamo, lleua por fruto unas bolillas, o agallas secas parecidas al fruto del aliso. su madera es colorada, mui recia, y preciada. el primer nauichuelo que naue go la laguna de chucuito el año de mil y seiscientos y dies y seis, se fabrico todo de madera de tuco, sin que se entreme tiese otra alguna: porque ay gran copia destos arboles en la prouincia de la Hecaja ocho leguas distante de la s ribe ras della dicha laguna, donde se corto la madera.

cap. 123. de los demas arboles de buena madera.

fuera nunca acabar querer yo aqui dar quenta de todas las diferencias de arboles de madera buena para labrar que cria esta tierra; solo hago mencion en los capitulos

pasados, y en este de los arboles mas conocidos, cuyas maderas son las que comunmente se gastan en los pueblos mas principales destas Indias.

La madera mas preciosa que conocemos es el ebano que se trae de la India oriental: este nace tambien en muchas partes de la America, y se labran del las mismas cosas que del otro; del qual solo difiere en que no es igualmente tan negro, porque a trechos suele tener unas listas pardas; sin embargo de lo qual parece ser de la misma especie que el de la India. el que se trae a este reyno del Peru es de la isla de Cuba, que se tiene por el mas fino.

La madera llamada cocobola nace en la costa de la nueva españa, de donde se trae a este reyno; y es mui preciada, porque es mui solida, de un color morado escuro que tira a negro, con algunas listas pardas. della se labran al torno valaustres, que salen delicados, y hacen otras cosas curiosas.

No es menos estimada la madera de granadillo, que tambien es de la nueva españa; si bien es verdad que tambien nace en otras partes; es mui recia, solida, y pesada, de un roxo escuro, que parece color de higado, y tez admirable. Todas las obras que al torno se labran della salen mui lindas, y vistosas, como vemos en las camas que hacen en Mexico desta madera guarnecidas de bronce dorado, que a qualquiera parte que se llevan son de mucho valor, y es tima; y hinchanse por ser todas las demas cosas hechas

de granadillo son mas preciados.

La que llamamos madera amarilla por serlo tiene unas listas pardas, y otras que tiran a negro, es fuerte, maciza, densa, y de hermosa tez, y por eso tiene mucha estimacion y precio: haçense della sillas, y otras muchas cosas que duran por peñas: y por ser tan fuerte se ponen vigas desta madera donde carga mucho peso, como es para sustentar las campanas; prensas para molinos de aceyte, y tablas para los costados de los navios, porque al fuego se tuercen facilmente. el arbol desta madera no es de una sola especie, sino de quatro distintas que se distinguen en la hoja, y en otras propiedades, aunque la madera de todos es muy semejante, y casi de un mesmo color. La una desta madera, cociendo sus astillas, tiñe de amarillo, y añadiendo al cocimiento caparrosa, da tinte cabellado. Traense al puerto del callao muy gruesas vigas desta madera, asi de la costa de Tierra firme, como de la diocesi de quito; y se venden a mas subido precio que el cedro; porque suele aver vigas que puestas en esta ciudad de lima valen a cien pesos, y aun a ciento y cinquenta.

El Laurel de las Indias aunque huele como el de España parece casta distinta, como lo muestra la hoja, es arbol grande, y de muy buena madera, la qual entra en las fabricas de los navios, y en otras obras; y despues de muchos años conserva la madera su buen olor, porque yo he visto labrar palos de laurel de un navio viejo que se iva deshaciendo,

y olian sus astillas como si fueran fresas. traese madera de laurel del reyno de chile, y de Guayaquil, y el de mejor madera, y mas olorosa, es el que nace en la isla de la Puná, jurisdiccion de Guayaquil.

el roble que tambien viene de Guayaquil a esta ciudad de Lima, es de diferente especie que el de España, ay lo en dos maneras, el comun que es blanquisco que tira a pardo, y otro mas recio llamado roble mulato, porque es mas pardo. el que se gasta en el Peru es el primero, y es tan comun como el pino en españa. es inmensa la canti dad desta madera que se gasta en fabricas de navios, y edificios, y lo mucho que ha subido su precio, porque un quarton de treynta pies de largo, y dos de ancho que aora cinquenta años valia veynticinco pesos, vale oy de quarenta a cinquenta, y de ay para arriba. y es la causa porque las montañas de Guayaquil de la orilla de la mar se han talado ya, y es aora necesario entrar muchas leguas la tierra adentro a cortar madera.

Del reyno de chile se traen al puerto del Callao algunas maderas buenas, como son la de avellano; la de un arbol que llaman canelo, es madera fuerte, y estimado otra madera llamada luma, blanca que tira a amarilla, y es densa, y buena de labrar. madera de alerce que es colorada como sangre, y buena para entablar los techos, porque con el tiempo se va bolviendo casi negro.

sacan los yndios de la isla de chiloe las tablas deste arbol sin aserrarlo, sino hendiendo el tronco con hachas, y cuñas. otra madera colorada de un arbol que llaman Aliso, muy buena de labrar; y otra que dicen de Peral, no de los arboles que lleuan peras.

Por donde siento que no deue de auer ciudad en lo descubierto que goce de tanta abundancia, y variedad de maderos fuertes, y preciosas como esta ciudad de lima por la comodidad de su puerto; a donde entran al año muchos nauios cargados de sola la madera, unos de las costas de nueua España, Guatimala, Nicaragua, y costa rica, y otros del reyno de Tierra firme, de chile; y de los puertos deste mismo reyno, como son Guayaquil, bahia de caraques, las barbacoas; y de los valles deste Arcobispado como son Guambacho, casma, y otros se trae la madera de espino, que corresponde aca, a la madera de encina de españa, y aun se tiene por mas recia que la de encina. y todos los dias del año se ocupan muchas carretas en acarrear madera del callao a lima, y ay muchos hombres que tienen esto grangeria.

cap. 124 del palo de balsa

si unas maderas se estiman por ser duras, y pesadas; no por eso se desechan las blandas, y liuianas; porque para diferentes usos se requieren de contrarias qualidades: tal es

la que llamamos en estas Indias palo de valsa; porque se hacen della buenas valsas. el arbol es grande, y en algunas partes crece mas que los mayores nogales; su hoja se parece a la del laurel, no echa fruto, sino unas agallas, o botoncillos como los de la xara. su madera es tan blanda y fofa que quando se corta este arbol, a cada golpe se entra toda la hacha por el tronco: de sus maderos despues de secos se hacen en muchas partes deste reyno balsas para nauegar por la mar, y por los rios, las quales por ser de madera tan liuiana, son mui ligeras. suple esta madera la falta de corcho que no lo ay en esta tierra sino lo que se trae de España. la corteza deste arbol es gruesa como dos dedos, y sacandola entera de arriba abaxo hacen della despues de maxada fuertes sogas; tambien esta corteza golpeandola bien sirue a los Indios, y negros de vestido, porque queda delgada, y a manera de red, y para que cubra bien el cuerpo le dan dos o tres doblezes.

cap. 125. del chahuar.

el chahuar parece tener algun parentesco con el palo de balsa: es un arbol derecho, mui copado, no mas grueso que el muslo, de madera mui liuiana; la hoja poco mayor que la del naranjo, y mas delgada. Tiene la corteza gruesa, y correosa, de la qual se hacen las sogas para encestar la coca; alpargates, y cuerdas de arcabuzes.

cap. 126. dela ceyba:

en lengua dela isla española se llama ceyba un arbol de los mayores que se hallan en estas Indias, es de buena sombra, y echa muchas, y muy estendidas ramas: su fruto son unas vaynas como mançanas redondas, llenas de cierta lana delgada, y blanca como algodon, las quales despues de secas se abren, y se lleva el ayre la lana, entre la qual ay unos granillos, o pepitos, que es la semilla. echa la hoja en un peçon como de hoja de parra, y ella es semejante ala hoja del castaño, de seis o siete puntas en forma de estrella, su madera es blanda, y no solida. suelense plantar estos arboles en las plaças de pueblos de indios por su gran hermosura, y aun en algunos de españoles, porque vi yo una en Panama delante del convento de san francisco, que permanecio alli muchos años.

cap. 127. dela capirona:

en la provincia del Paraguay, y en otras tierras calientes deste reyno del Peru nace cierto arbol, que en la guvernacion de Yaguarsongo, dioecesi de quito, llaman capirona, el qual es de ~~mucha~~ madera recia, y de tan particular naturaleza, que metida en el agua por tiempo se convierte en piedra. y como nasca comunmente en las orillas delos rios, las ramas que caen dentro del agua, quedando parte fuera della, tienen de piedra aquella parte que cubrio el agua, y lo

demas se queda palo, como lo era antes; y es tan recia, dura, y densa esta piedra, que sirve de pedernal, y herida con el eslabon despide muchas centellas.

cap. 128. dela quinua

La quinua es un arbol del grandor de un olivo, y de ay para abajo hasta no crecer mas de un estado; tiene los ramos, y troncos con la corteza mui delgada, que con facilidad se despide: echa las hojas de tres en tres, las quales son poco mas cortas que las del olivo, por de dentro verdes, y por de fuera blanquecinas, las puntas botas, y aserradas sutilmente por toda su redondez. Produce unas florecillas sin olor, ni apariencia, son verdes, y no mayores que las del olivo. es arbol tan fuerte en resistir el rigor del frio, y eladas, como el Quishuar; y assi solas estas dos castas de arboles nacen en los rigurosos paramos del Peru; especialmente en las provincias del collao: hacese dela quinua mui buen carbon, que es bien necesario donde tanto frio hace.

cap. 129. del palo santo

los españoles habitadores dela provincia de santa cruz de la sierra han puesto este nombre a cierto arbol que nace en aquella tierra, no porque sea santo, sino en sentido contrario, pues huyen todos de llegarse a el por el daño que hace

esperimentado los que ~~..~~ incautamente se le han arrimado: es del tamaño de un mançano pequeño, y tiene las hojas grandes como cidro, pocas ramas, y el tronco no mas grueso que el muslo. Todo este arbol esta hueco desde el tronco hasta las mas delgadas ramas, y lleno de unas hormigas vermejas, y larguillas, tan ponçoñosas que de su picadura suelen dar calenturas, y siempre duele muchisimo. como estas hormigas estan escondidas dentro del arbol, no se echan de ver, que es causa de que no se guarden los que no saben el secreto: pero en tocando a solo una hoja, salen de presto por todas partes tantas destas hormigas, que pone admiracion, y se arrojan sobre la persona que toco al arbol, si con tiempo no se aparta, y la martirican a picaduras: es de tal calidad este arbolillo, que debajo del no nace yerva alguna

en este reyno del Peru llaman tambien palo santo a otro arbol que nace en la sierra en mucha cantidad, tiene un olor parecido al del incienso, mas es tan behemente, que los que caminan por donde ay destos arboles, lo perciben a grande distancia. su madera es amarilla, blanda, y fofa, y tan resinosa que arde como tea: o fende tanto su olor por ser tan profundo, y penetrante, que no se puede tener en un aposento ni una pequeña ragita, porque causa dolor de cabeça.

concluido ya fin al tratado de los arboles, porque querer descrebir los todos, ni ay quien pueda contallos, ni aun paciencia para leer los: basta que hecho mencion en este libro de mas de ducientas

especies dellos naturales desta tierra, y no conocidos en españa, de los quales la mitad son fruti feros; y algunos de frutas tan sabrosas, y regaladas, que en Europa fueran mui preciados.

Historia del nuevo mundo primera parte. lib. 7.

cap. 1. de algunas advertencias acerca de los pescados.

No ha sido pequeña la dificultad que he hallado en aueriguar los generos de peces que se crian en estos mares de las Indias; asi por ser ellos tan estendidos, y abraçar tantas, y tan diferentes regiones, y provincias, como en este nuevo mundo se comprehenden: como por la poca noticia que hasta aora han alcançado dellos nuestros españoles, a causa de ser mui pocos los que venidos de España se aplican al oficio de pescar en esta tierra, aunque lo ayan usado en la suya: y porque los que lo exercitan no suelen tener mas conocimiento que de los pescados que ay en las costas, que ellos frequentan. y demas desto por no ser suficiente la informacion que se puede auer de los Indios; por no tener ellos noticia mas que de los pescados que se crian en las riberas de sus pueblos. A esto se allega la variedad de nombres que se dan a los pescados que se

hallan en estas partes; de donde resulta no pequeña confu
sion, y perplexidad en aueriguar, y distinguir si todos los
que se diferencian en el nombre, se diferencian tambien
en especie, entre si, y de los pescados conocidos en las costas de
españa

con todo eso he puesto la diligencia que me ha sido posible
para vencer estas dificultades: para lo qual me he infor
mado muy de espacio, residiendo en el puerto del Callao, de
algunos pescadores Españoles, que en españa, y en este reyno
se auian exercitado muchos años en este oficio, por lo qual
auian alcançado noticia de muchos de los pescados de los mares,
pero no de todos, como ellos mismos me confesaron, por
ser casi innumerables las diferencias que se hallan dellos
en diferentes golfos, y prouincias, asi en los de los mares
del Norte, y del Sur, como en los rios, y lagos destas In
dias. de los quales pescadores, y de lo que yo he andado,
y visto en varias partes desta America, he alcançado
a tener noticia de los pescados que van en este libro. si bien
echo de ver se me quedaron muchos, pues dice David. Psal. 103.
que no tienen numero los peces que cria el immenso mar.

Donde se ha de advertir que no todos se hallan en
unos mares, y costas, sino unos en una parte, y otros en
otra: unos en la mar, y otros en lagunas, y rios. No po
ne aqui la distincion que he hecho en las demas cosas en los
tres libros precedentes contenidas, poniendo aparte

las que son naturales destos Indios de los que los españoles
han traydo de España, por no tener lugar aqui esta distin
cion, y a pocho que todos los pescados que se crian en ellos
mares, los avia en ellos antes de la venida de los españoles
a esta tierra. la distincion que hare sera de los pescados
que son de una misma especie con los de españa, y cono
cidos alla, aunque aca tengan diferentes nombres, de
los propios de la America, o que por lo menos no son conoci
dos en españa. el orden que guardare en este tratado sera
este, que en primer lugar y rato do genero de marinos, en
el segundo los pescados que son comunes de agua, y tierra, y
en el tercero, y ultimo los que solo viven en el agua, y mu
eren luego que los sacan della. Pondre juntos los que tu
bieren entre si mas semejança, y los que son naturales de
las Indias, y ran entremetidos con los demas, y no de por si,
para que cada uno vaya con sus iguales. Pero notare los que
yo supiere con certidumbre ser particulares, y propios desta
tierra, y no conocidos en los mares, y costas de españa.

En ninguna costa de las Indias ay tan quantiosas
pesquerias como en las de España, donde mas se exer
cita la pesca. Donde mayor cantidad de pescado se mata,
y de mas diferentes generos es en las costas de la mar
del sur deste reyno del Peru, por aver en ellos mas
poblaciones de españoles que en las demas costas de
las Indias, y la mas gruesa pesqueria es la del puerto

Del callao, donde mucha gente asi Españoles, como Indios
viven del retrato, respeto de ser mui grande el consumo de pesca
do desta ciudad de lima: por que ay de ordinario en el dicho
puerto treynta barcos de pescadores, que llaman chinchu
rros; y mas de cinquenta balsas de Indios: de los barcos
no ay dia que no salgan en amaneciendo de quince a veyn
te a la vela (todos tienen vela mayor, y trinquete) y
en cada uno van de ocho a diez personas a pescar con an
zuelos, y redes: en el qual exercicio gastan el dia, sin apar
tarse del puerto mas que de dos a quatro leguas, y a las
tres o quatro de la tarde vuelven todos cargados de varios
generos de pescados, que es para alabar a Dios ver lo que
desembarcan en aquella playa, y la mucha gente que
acude a comprarlo, asi para sustento de los vezinos del
puerto, como para traerlo a vender a lima; que son
muchos los que tienen esta grangeria, y a la misma ho
ra parten a la ligera en caballos cargados de pescado,
y entran en esta ciudad antes de anochecer, a donde
todo se vende; porque es mucha la gente que gusta mas de
cenar pescado fresco que carne.

Otros barcos se quedan en la costa de la mar braba que
dista del pueblo del callao un tiro de mosquete, y alli
pescan con redes grandes, que los pescadores llaman
de charcala, y es menester mas gente para tirar la red des
de tierra que la que lleva un barco de los primeros. Asi
mismo los Indios entran en sus vasillos asi en la playa

del puerto, como en la mar braba, que para ellos vallos no ay resaca ni costa braba, y se apartan de tierra la misma distancia que los barcos, y hacen la misma pesca de red, y anzuelo, y lo mas ordinario de red para pescado menudo, como son anchobetas, pejerreyes, y sardinas. Otros algunos barcos van a otros puertos a pescar, de donde al cabo de algunos dias vuelven cargados de pescado salado, o de tollos, y jaleas.

Es cosa muy digna de reparar, y estimar la gran bonanza del mar desta costa del Peru, y la seguridad de cielo, y mar que se goza, de manera que no ay dia en todo el año que por inclemencia del tiempo dejen los pescadores de salir a la mar con sus barcos a su ordinario ejercicio, por estar muy seguros que ni la tempestad del cielo con aguaceros que nunca caen, ni la tormenta de mar, y vientos, que siempre esta quieto y bonancible, ni el miedo, y temor de cosarios los han de molestar: circunstancias que no se yo se hallen en otra parte del mundo.

Y con todo eso para que nadie se asegure en esta vida que le faltara alguacil de la divina justicia, que le haga andar alerta, contare dos casos lastimosos que este año pasado de mil y seiscientos y cinquenta sucedieron en el puerto del Callao, muy cerca el uno del otro. El primero paso desta manera: yua en un barco de pescar con los demas compañeros un moço de hasta die-

y ocho

y ocho años: pues como estos pescadores suelen pescar cada uno a parte, dando al dueño del barco parte de lo que pescare, lleva cada uno su canasta en que va echando el pescado que prende; y porque no salte de la canasta, lo matan antes machucandole la cabeça. Pues este desgraciado moço quiso matar con los dientes un pescadillo pequeño; el qual deslizandose de entre ellos se baxo en la garganta, donde atoro, y se encasso de manera, que le atajo el resuello, y por ningun modo se lo pudieron sacar, porque se auia enclauado las espinas en la carne; y asi espiro alli ahogado, sin poder decir Jesus.

el segundo caso, fue de otra muerte no menos desastrada: salio un Indio a pescar en una valsilla de juncos, y no en compañia de otro, cada uno en su valsa, porque no es embarcacion para dos personas. y la compañia del amigo no le siruio mas que para testigo de su desgracia: echo su red al agua a dos leguas del puerto, y para estar mas a paso se ato a la muñeca la cuerda, por donde auia de tirar la red: en esta coyuntura salio acaso una ballena, o otro pescado grande; y lleuandose de encuentro la red: no tubo el pobre Indio lugar de desatar la cuerda; y asi se fue tras la red al profundo, y nunca mas fue visto del compañero, ni de otra persona.

cap. 2. delas almejas, y chuchas.

debaxo del nombre de almejas se comprehenden muchas, y varias conchas que se crian en las costas de los mares asi del Sur como del Norte: convienen todas en ser corbadas, o tumbadas; y difie renciase en la hechura: color: y tamaño. en la costa de Panamo entre la arena dela playa que vaña la mar, se cria gran summa dellas, alas quales en aquella provincia llaman chuchas. me nores un poco que estas; y mas negras las ay en gran cantidad en la costa del Peru en muchas partes; y en el puerto del Callao; y en la isla deste puerto se hallan otras tan grandes como la pal ma dela mano de conchas mui blancas; y lisas: destas unas son larguillas, y otras redondas; y unas mayores que otras: de las redondas. ay unas rojas, y que tienen la concha acanalada como venera. la carne de todas se come, y bien las de unas es mas pre ciada que la de otras; las de Panama se tienen por comida regalada; y las conchas de algunas sirven alos pintores de salsere tas para echar los colores.

cap. 3. delos Ostiones, y Megillones

los Ostiones no se crian en todas las costas destas Indias igual mente; en unas los ay, y en otras no. en la costa del Bra sil se crian en tanta abundancia que no solo sirven de mantenimiento, sino tambien de materiales para los edi

ficios, porque desus conchas se hace cal; la qual sale mui blanca, fuerte, y tan sutil que se la lleua facilmente el viento si no se moja con tiempo. Tambien los ay con abundancia en las costas de chile; y de la nueua España en la diocesi de Guadiana, de donde se lleuan secos a Mexico:

Asimismo se hallan en muchas playas megillones grandes y pequeños; y algunos son mayores que la mano. donde ay gran de abundancia assi dellos, como de los demas generos de mariscos es en las costas del reyno de chile, y con tanto mayor cantidad quanto mas cercanas al estrecho de Magallanes: porque ay naciones de Indios en muchas de aquellas islas que no tienen otro sustento de pan, carne, frutas, ni legumbres mas que solo marisco.

cap. 4. De las ostias de Perlas.

Las ostias, en que se hallan las perlas, asi como los ostiones, se crian pegadas a peñas, o a otra cosa con unas raices que parecen cerdas de puerco, y se arrancan con fuerça, o cortando las raices. son estas conchas un poco menores que la mano, dado que ay algunas mayores: son mas tumbadas que las de los ostiones; por de fuera pardas, y toscas; mas por de dentro son blancas, lisas, y resplandecientes, y casi con tan lindo lustre como el de las perlas. lo que tienen por de fuera de tosco, y feo se quita facilmente raspandolas en una piedra aspera, con que vienen a quedar mui blancas, y asi trasparentes. en las pesquerias de perlas hacen los negros pescadores cucharas destas conchas, y las venden por docenas mui baratas. la carne de los ostias es mui blanca, y razonable de co

mer, mas no es tan buena como la de los ostiones. las perlas se hallan encasadas en la carne, y no todas las ostias las tienen, porque sucede en muchos no hallarse ninguna perla. crianse en gran cantidad destas ostias en el contorno de la isla Margarita, y en las costas sus vecinos, y en las de Tierra firme de la mar del sur.

cap. 5. delos Nacarones.

entre las demas diferencias de marisco se hallan en algunas costas unos nacarones tan largos como el codo, son largos, y angostos, y el pescado que en ellos se encierra aunque se come, no es bueno: por la parte interior tienen el mismo lustre que las ostias de perlas, y por la parte exterior son toscos, y de color de tierra; son acanalados segun las veneras. Tambien en estos se crian algunas perlas, pero no son finas, porque unas suelen ser leonadas, y otras pardas, y negras. sirven estas conchas a los Indios de lampas, o coas, que son sus azadas, para la agricultura: hallase gran copia destas conchas en la costa de Nicaragua; adonde tambien suelen hacer cal de todo genero de conchas; y pasando yo por el pueblo del viejo, que es dotrina de frayles franciscos, vi que se labro ya la iglesia con cal destas conchas, y era estremada de buena.

cap. 6. delos caracoles.

Delos caracoles unos son terrestres, y otros marinos, y delos

unos, y los otros ay muchas especies, y todos se comen por manjar quaresmal: en toda esta America se crian mui pocos caracoles terrestres, pues en ninguna parte he visto que se coman: de los marinos ay gran cantidad en algunas costas, y se hallan en muchas diferencias unos grandes, y otros pequeños; tambien varian en la figura, y color de la concha en que viuen encarcelados: unos son del tamaño del puño que se llaman bargaos; otros un poco menores de un color amarillo escuro con pintas blancas; y destas conchas por ser mui lisas, y bruñidas se hacen curiosas cucharas con cabos de plata: otros mui grandes, cuyas conchas sirven de bocinas a los Indios; y todos grandes, y pequeños se comen. algunos he visto de estraño grandeça, y hermosura; tan blancos, y lucidos como conchas de perlas: otros dos generos dellos me mostro una ues vn Indio/[?] persona curiosa guarnecidos en plata, y dorados que servian de vasos para beber, y cada uno hacia una buena ves de vino: y estimavalos mucho asi por su hermosura, como porque eran don que le auia hecho un Virrey deste reyno.

Cosa es que causa grande admiracion, y nos da motiuo de leuantar el animo a contemplar la sabiduria del criador, ver que muchos destos generos de marisco referidos se crien pegados en los nauios, en la parte que dellos esta siempre cubierta de agua, como tocar las naues en tierra, sino que perpetuamente tienen por asiento, y cama un cuerpo tan liquido, puro, y limpio como el agua y que della se engendren estos viuientes de tan recias conchas que parecen tener filos de acero, segun cortan; y en tanta cantidad, que no parecen sino unos asperos riscos los costados. y

quillas de las naos, quando las descubren en la carena, o sacar a tierra, adonde acuden muchos a arrancar deste marisco para comer, y les cuesta no poco trabajo el sacarlo.

cap. 7. de los cangrejos.

Muchas diferencias se hallan de cangrejos, unos grandes, y otros pequeños; unos terrestres, y otros marinos: aunque los terrestres se pueden tambien reputar por marinos respeto de criarse de ordinario en las riberas de la mar, puesto que nunca entran en el agua. son estos los mayores de todos, de los quales ay algunos tan grandes como el puño, y estendidos los brazos tienen una tercia de punta a punta; son de color pardo, o ceniciento, que tira algun tanto a verde. estos cangrejos, como digo, se crian cerca de la mar en lugares sombrios, y humedos, en pequeños agujeros que hacen en la tierra, adonde se acogen corriendo al traues quando los van a coger, o sienten ruido de gente: vi gran cantidad dellos en las playas de la isla española, adonde los dias quaresmales se comen como qualquiera otro pescado. suelen estos cangrejos comer mançanilla, que es fruta ponçoñosa, y a los que la comen llamamos ciguatos, y son muidañosos, por lo qual los que los van a coger, se guardan de yr a las partes donde ay mançanilla.

Los cangrejos de la mar no son tan grandes como los de tierra; ay los tambien de muchas maneras; unos son mayores

que otros; unos pardos, otros colorados, y tintados; y otros mas blancos llamados Jaybas. dentro de los ollos de las perlas se suelen hallar unos cangregillos tan pequeños como garbanços, mui colorados, y que parece estan desnudos de la sconchas, y estos de que los demas estan cubiertos; yo he hallado algunos dellos abriendo algunas ollas de perlas. criase tambien en los rios otra suerte de cangrejos diferentes de los referidos. mantienense los cangrejos asi dentro como fuera del agua, donde les viene a lance su sustento: y son tan diestros en pescarlo, o caçarlo que admira. estando yo una vez en la playa del puerto del Callao noté este caso: andauan unos pajarillos marinos poco mayores que gorriones a vandadas dando vueltas volando por encima de la mar, y en dando una vuelta se asentauan en un barco; vi que a un vuelo que dieron mui a raiz del agua, se quedo uno asentado sobre ella revoleteando como que con violencia le tubiesen asido; llame de presto a un muchacho que alli cerca estaua, y le hice entrar a cogerlo, que no distaua mucho de tierra; entro y asio el pajaro; y levantandolo del agua saco un cangrejo pendiente del pico: el qual al punto que el pajarillo lo auia metido en el agua, le auia echado la garra, y hecho presa en el, y lo tenia tan apretado por el pico que con fuerça lo desasimos.

cap. 8. del chiche.

el chiche, o chiche es un animalejo propio de los Indios;

que no se distingue bien si es especie de gusano, o de pescado, dado que esta recebido por pescado, por usarlo por tal los indios, y a su imitacion los españoles. es pequeñuelo, y larguillo, de color pardo, y con muchos pies como los del camaron: criase en los rios entre las piedras, y peñascos: comenlos los indios asi crudos como los sacan del rio; y helos visto yo vender frescos en los pueblos de indios, y con tenerlos amontonados estar todos viuos bullendo, y desta manera comerselos apuñados los indios con tanto gusto como si fueran confites. Tambien los guardan para salsa preparandolos desta manera: despues de tostados, y molidos hacen dellos unos panecillos como de oruga, que se conseruan mucho tiempo, de los quales se hace con mucho agi una salsa mui regalada, y apetitosa para los indios, y no mal recibida de los españoles, mayormente de los nacidos en esta tierra, que llamamos criollos. comese con esta salsa carne, y pescado, y qualesquiera otras cosas, y usase della asi en los dias de carnal, como quaresmales. es el chichi de temperamento caliente, y notan del los indios que tiene facultad de prouocar al acto venereo, y que tambien es prouocatiuo de la orina.

cap. 9. de los camarones, y de mas marisco.

Los camarones parte se crian en la mar, y parte en los rios; los de la mar son pequeñuelos, y rojos, de manera que aveces parecen en la mar algunas manchas de agua colo

vado, y es por aver alli algun cardumen destos camarones. Ay en estas costas de la mar del sur tan grande cantidad dellos, que los echan las olas a tierra, y mirados de lejos parecen cintas coloradas sobre lo blanco de la arena. no se comen estos camaroncillos de la mar, pero mantienense dellos los cangrejos, y otros animales marinos.

Los camarones de los rios son de color pardo, y cocidos se se vuelven rojos como un coral: ay los en diferentes maneras, unos mayores, y otros menores, y de todos ay mucha abundancia en este reyno del Peru, y se llevan secos de unas partes a otras. el tiempo de cogerlos es el verano quando los rios desta costa vienen de avenida con el agua turbia: ponen entonces en la corriente cañiços, y nasas, y se prenden muchisimos. en tiempo de invierno quando los rios estan claros, y con poca agua, suelen los Indios destos llanos secar braços de rios, echando el agua por otra parte para pescar camarones, mas no se matan tantos desta manera como de la primera; porque no tienen de invierno tanta cantidad los rios como de verano.

La langosta es tan parecida al camaron, que no se le diferencia mas que en la grandeça: criase en los arrecifes de la mar, y en los rios; y hallanse algunas tan grandes, que pesan a dos libras.

Pegadas a piedras, y riscos que baña la mar se crian las lapas, especie de conchas, y se reduce al genero de no

viso.

cap. 10. de las Ranas.

De tener las ranas tanta semejança con los sapos, y por aver tanta cantidad dellas sauandijas asquerosas en las Indias, puede proceder confundirse el un animal con el otro, de manera que assi todos los deste genero, y figura, assi los que se crian en tierra, como los del agua sean reputados por sapos. Porque en mui pocas partes he visto que se coman ranas, ni aun que quieran dar este nombre a ningun animal aquatil de los deste genero. Todauia es cierto que ay ranas en estas Indias, y de diferentes maneras como en españa, las quales se crian en charcos, rios, y lagos. las mayores de que yo tengo noticia son las que se dan en la laguna de chincha cocha deste arçobispado de lima, y es tan capaz que boja veynte leguas: es grande la muchedumbre de ranas que cria, y tan grandes que unas se hallan de a tercia en largo, y otras de a dos palmos, y algunas mayores. son mantenimiento mui usado de los Indios de aquella prouincia, y tambien de algunos españoles; comense no solamente frescas, sino que tambien las secan para guardar, y lleuar a otras partes.

Tambien en la nueua españa se hallan ranas en muchas partes, señaladamente en la laguna de Mexico, y son tenidas por pescado regalado en aquella ciudad, a

donde yo las comi, y no las he comido en otra parte de toda la America, en cinquenta y uno años que estoy en ella: pero no son estas ranas de la nueua españa tan crecidas como las de chinchacocha · en el rio de Toluca de la misma nueua españa se cria cierta especie dellas que si se aciertan a comer sus huesecillos, dicen que dan mal de orina ·

cap · 11 · de la iguana ·

Llamase iguana en lengua de la isla española un animal que se cria en la tierra caliente de indias de nuestro mar, el qual se halla en tierra, y en el agua; y por naturaleça; y por eso esta recebido por pescado: si bien ay partes que carecen de rios, y con todo eso crian iguanas en los montaños, como es la provincia de yucatan en la nueua españa · en la apariencia exterior es el animal mas fiero que los hombres comen; y en tanto grado que si quisieran pintar un feroz, y espantoso demonio, no hallaran los pintores modelo mas aproposito que imitar que este pescado · el qual parece lagarto, y no lo es, porque es mucho mas feo, y terrible; mas se asemeja a serpiente: los pies, y manos tiene como lagarto, los dedos largos, y las uñas agudas; la cabeça mucho mayor, la cola larga de tres o quatro palmos, mayor, o menor segun su grandeça: el cuerpo de la mayor iguana sera de dos a tres palmos de largo, y poco mas de

uno de ancho, y deste tamaño para abaxo se hallan tan pequeñas como lagartijas. Por medio del espinaço tiene levantado un cerro encrespado a manera de sierra, o espinas que le llega hasta la cabeça, y de la barba al pescueço le cuelga una papada mui larga, y ancha; tiene agudos dientes, y colmillos; el color es pardo que tira a verde, y algunas se hallan del todo verdes, y otras negras.

es animal mui callado, y que no hace ningun ruido: despues que lo han caçado suele estar quince, o veynte dias, y a veces un mes, y mas tiempo echado en un rincon, cosida la boca porque no muerda, y atadas las manos atras, sin que se le sienta voz porque no la tiene, ni haga ruido alguno, y sin comer, ni enflaquecerse: mas si le descosen la boca, y le echan yerva, o qualquiera otra cosa, la come. es en tanta manera de terrible aspecto este animal, que ningun hombre por atrevido que fuese, osaria esperallo, y mucho menos comello, si no conociese su mansedumbre, y ser manjar de buen gusto, y nutrimento. finalmente el tiene mejor sabor que parecer, y quien lo come juzgara antes comer un sabroso conejo, o tierno pollo que pescado. lo qual he yo esperimentado las veces que lo he comido. hallanse ordinariamente estas iguanas con tantos huebos en el buche, que algunas tienen a veynte,

atreynta, y amos; los quales son del tamaño de los de palma, sin cascara, con un hollejo tierno, y tienen mui buen sabor. crianse estas iguanas comunmente en los arboles de las riberas de los rios, y desde ellos se arrojan al agua, y en ella son mui continuas: quando pequeñas pasan corriendo sobre los rios, con tanta velocidad, que no tiene tiempo el agua para hundirlas; mas quando ya son grandes pasan los rios por debaxo del agua a pie sobre la tierra, por que son pesadas, y no saben nadar. crianse en gran cantidad en el reyno de Tierra firme, y por todas las costas de la nueva españa, y las quaresmas se venden muchas en los pueblos dellas: las quales como estan vivas, y tienen el cuello levantado ponen terror a quien las mira.

Cogenlas desta manera, ellas duermen de ordinario en los arboles, pues por las mañanas estan entumecidas, y asi en meneando los arboles caen en tierra tan entorpecidas, que apenas se menean, y entonces las toman a mano. Tambien las suelen cazar en los mesmos arboles con lazos, y dentro de los rios, porque no pueden morder mientras estan dentro del agua, pero fuera si, si no se guarda el que las coge. cria la iguana en la cabeza una piedra mui provechosa para des hacer las piedras de de los riñones, y begiga.

cap. 12. De la tortuga.

Las tortugas que se crian en estos mares de las Indias son mui grandes, y hallanse algunas tan disformes que tie nen bien que hacer quatro hombres en llevar a cuestas una; es tan grande la fuerça que tienen, que puesta una en tier ra, y subiendose sobre ella dos o tres hombres, camina con ellos como si no llevara ningun peso sobre si. no se cri an igualmente en todas las costas desta tierra, sino que en unas partes se hallan mas que en otras: Todas son dela misma hechura que galapagos; salen dela mar a poner sus huebos en las playas, adonde hacen un gran hoyo en la arena, y despues que lo han henchido de hue bos en numero de trecientos, a quatrocientos, lo cubren con la misma arena, y no curan mas dellos; delos quales empollados con el calor del sol, salen a su tiem po otras tantas tortugas, que luego al punto con el na tural instinto que les dio el autor dela naturaleça, co rren con ligereça al agua como a su centro, y patria.

Los huebos son del tamaño ~~del tamaño~~ de nueces redondas, y en lugar de cascara tienen un hollejo blan co, y tierno; y quando se hallan asi en la tortuga, como en los nidos, se comen, y no tienen mal gusto; cogense las tortugas unas veces en tierra, y otras en el

agua: en tierra se cogen quando salen a desouar, por
que como con los aletones hazen rastro en la arena, es mui
facil a quien anda en su busca hallarlas por el rastro, y en hallan-
dolas no hacen mas que trastornarlas con un palo, e yr tras otras,
porque vueltas de espaldas no se pueden menear, y si las de-
xan de aquella manera, permaneceran asi hasta morir.

En la mar se pescan de dos maneras, porque unas veces
se hallan sobre el agua durmiendo con tan profundo sueño,
que un nauio que pase junto a ellas no las despertara: y quan-
do se hallan desta suerte tambien las cogen trastornandolas,
porque tambien en el agua se quedan de espaldas sin poderse en-
derezar. Mas quando estan despiertas en el agua las prenden con
fisga, lo qual hacen los pescadores desta manera: embar-
canse dos o tres en una canoa, y poniendo una punta de hierro
no mayor que el dedo meñique en una hasta, se la tiran quan-
do ella saca la cabeça fuera del agua para tomar resuello, y
quedandose la punta de hierro clauada en la concha de la
tortuga, sube la asta sobre el agua, la qual toman los pesca-
dores para hacer segundo tiro. Como la tortuga se siente he-
rida, huye ligeramente, lleuando tras si con gran ligereza
la canoa, no obstante que los pescadores le estan largando
mui apriesa el cordel, que esta atado a la punta que le
clauaron; hasta que voluiendo a salir otra uez sobre
el agua a respirar, le hacen otro tiro; y quando ya la
tienen asida con dos cuerdas, y dos puntas: tiran

por ambos hasta traer asi la tortuga, y en arrimandola a la canoa, la asen de los alerones, y echando a cada uno un lazo, tirando dellos hasta meter la tortuga en la canoa, adonde la vuelven de espaldas; y luego siguen su pesca en la forma dicha. lo que mas me maravilla en este modo de pesca es ver que siendo la punta de hierro con que la fisgan, lisa como la de un clavo, y no harpada, que de tan fija en la tortuga, que pueden tirar della con fuerça sin que se arranque. y la causa es que la concha de la tortuga es a modo del corcho mui tenaz de lo que en ella se clava; y tambien la tortuga ayuda, porque aprieta las carnes, y concha quando se siente herida.

En el puerto de Pisco deste arçobispado de Lima se pescan con grandes redes a modo de los atunes, cuyas puntas tiran a tierra, y suelen sacar de una redada de ochenta a cien tortugas. su carne es de buen gusto, si bien es verdad que es comida grosera, y mui parecida en el aspecto a carne de baca. hacense della potages como de la carne; y su manteca, o grasa es amarilla. Tiene una propiedad estraña la tortuga, y es que dos, y tres dias despues de muerta, y despedaçada, qualquiera troço de su carne tiembla, y da latidos, como si fuera carne viva. Hallanse algunas diferencias de Tortugas, y entre ellas es mui conocida la llamada carei, que es menor que las comunes, y no se hallan en todas partes, de cuyas conchas se hacen ricos escrito

torios, casi que las de antojos, y otras muchas cosas curiosas.

cap. 13. dela Hicotea

Hicotea en lengua dela isla española es un pescado tan parecido en la figura, y disposicion ala tortuga, que parece ser del mismo genero: es comunmente de dos palmos de largo poco mas o menos, y de seis a diez libras de peso: unas hicoteas se crian en el agua, y otras en tierra, en los montañas, y bosques entre los arboles en lugares humedos, y medio anegadicos; las unas, y las otras se comen por pescado, y son de muy regalado, y sabroso mantenimiento; pero las de monte son mucho mejores que las de agua. Hallanse de todas en gran cantidad en las provincias de tierra firme, particularmente en la de cartagena, adonde suelen recoger en un corral cantidad dellos para la quaresma, y las van matando cada dia, como si mataran aves caseras.

cap. 14. Del Manati

Manati en lengua dela isla española es un pescado propio delas Indias: hallanse muchos en las islas de barlovento, y en otras costas dela tierra firme: es mucho mayor que un tiburon; porque tienen de longitud los mayores catorce o quince pies, y de grueso ocho palmos; y ay manati que pesa quarenta arrobas: es animal de aparencia fea; tiene la cabeça tan grande como de un buey, y

algo parecida della, los ojos pequeños respeto de su grandeça: Junto a la cabeça tiene dos aletones, o tocones grandes con que nada; en lugar de orejas dos agugeros mui pequeños: es animal de cuero, y de color pardo con algunos pelos raros. tiene el cuero tan grueso como el dedo, del qual despues de curado se hacen buenas correas, y suelos para çapatos, y otros usos. sacan deste animal, especialmente de la cola mucha y mui buena manteca, que por ser mui grasa la cola se conuierte casi toda ella en manteca; la qual es buena para guisar, y para arder en candil. la hembra tiene dos tetas en el pecho, y de cada parto pare dos hijos que cria con ellas. es su carne tan parecida a la de ternera, que si le pusiesen un troço preparado deste pescado a quien no supiese lo que era, lo juzgaria por de ternera, o puerco fresco; es de buen gusto, y se come asado, y en otros potages. yo vi una vez en la isla española asar un troço deste pescado en un asador, como si asaran carne de puerco; y comi del, y mas me parecio carne que pescado.

Sin duda que al principio que los españoles començaron a poblar esta tierra se hicieron de hacer mayor estima del manati, segun lo que dice del Gonçalo Fernandes de Ouiedo historiador de aquel tiempo; mas al presente ninguna quenta se hace del; antes se tiene por comida grosera, y muchos no quieren comerlo porque, segun oy decir en la isla española, si lo come alguna persona que aya sido tocada de mal de bubas, le renueua esta dolencia. Hacese del manati buena cecina, y de mucha dura.

suelense coger con red, o fisga desta manera; atan los pescadores a la fisga una cuerda muy larga, y al cabo della, ponen un corcho, o un palo que sirva de boya; y herido el pescado con el harpon, le dan toda la cuerda. y el como se siente herido anda de unas partes a otras con gran ligereza, y como se va desangrando va perdiendo las fuerças, y allegandose a tierra, a donde las mismas olas los echan. entonces los pescadores recogen la cuerda, y lo acaban de matar harpandolo, de cuyas heridas sale mucha sangre; y el con el dolor de la muerte llora a semejança de una persona. criase comunmente este animal en los rios cerca de la mar en tierras calientes; y sube por los mismos rios paciendo la yerva que nace en las riberas, sin salir del agua. hallanselle en la cabeça unas piedras que tienen virtud para el mal de orina, y expeler la piedra que la impide. algunos llaman al manati pexe mulier, y le atribuyen algunas virtudes para la medicina.

cap. 15. de la capiguara, y de la Nutria.

en la provincia del Paraguay llaman capiguara a un animal que se cria en el agua, y sale a pacer a tierra: es de la forma, y grandor de un puerco, y en la carne tambien se le parece, salvo que tiene sabor de pescado, y por tal se come, y tiene buen gusto: el hocico tiene romo, y mayor que el del puerco. con dos dientes en la parte alta de la boca, y otros dos en la bo-

ja comi la nutria, a la qual es mui parecida la capiguara, pero es mucho mayor. hallanse innumerables en el rio del Paraguay; i bien se crian en otras partes, mas no en tanto numero: de noche salen a pacer en tierra, y de dia andan en el agua; sacan la cabeça fuera della a menudo para resollar, y de una cabulli da andan debajo del agua un tiro de saeta. Para pescarlas se entran los Indios en sus canoas en el rio del Paraguay, y estan do muchos con los arcos flechados esperando que saquen la cabeça fuera del agua para tomar resuello; y al punto que la sacan, las flechan; ellas se cabullen sintiendose heridas, y los Indios corren con sus canoas, divididos unos rio arriba, y otros rio abajo un tiro de flecha: porque ya saben que a esta distancia han de tornar a salir; y por no saber si las capiguaras tomaran rio arriba, o rio abajo, se parten unos a una parte, y otros a otra, como he dicho: en volviendo a sacar la cabeça, las flechan segunda vez; y como ya van mal heridas, presto se desangran, y salen muertas a la ribera. Crianse tambien en el dicho rio del Paraguay, y en otros muchos desta tierra gran cantidad de nutrias de la misma especie que las de europa.

cap. 16. de la Ancha.

en los rios de la provincia de Venezuela se cria cierto animal, a quien los naturales de aquella tierra llaman Ancha.

es de hechura de venado, sustentase en tierra, y habita en el agua; es patihendido, y tiene la cara de figura de cabra, aunque mas chata; las orejas pequeñas como de lebrel: tiene dientes, y muelas altas, y baxas: las piernas, y braços cortos, ancho de pecho, y lomo como un puerco grande; la cola casi solamente se le señala, el pelo mui corto, y vermejo: es de comer, y pie negusto de pescado; es mui duro de cocer, no se aparta mucho de las riberas de los rios.

cap. 17. del pexepato.

este pescado es mui peregrino, y no se yo que se aya visto en otra parte sino en la provincia de colima en la nueva españa, adonde se cogio una vez uno, y me lo refirio una persona religiosa digna de credito que lo vio: es del tamaño, y hechura de un ansar mediano, no tiene genero de pluma, sino cubierto todo el cuerpo, y las alas de un cuero como de caçon. Tomaron este animal en aquella provincia con esta ocasion: hallavan los vaqueros junto a la mar degolladas algunas terneras pequeñas; y andando con cuidado inquiriendo quien hiciese este daño, vinieron a hallar que lo hacia este pescado, y atajandole el paso porque no huyese a la mar, de donde salia a degollar las terneras, fue tomado: y por cosa prodigiosa lo guardaron seco, y lleno de paja.

cap. 18. del lobo marino.

Ya que en toda esta America Meridional no se hallan lobos terrestres, que tan dañosos suelen ser a los ganados donde quiera que los ay; crio Dios en los mares de sus costas un animal no menos perjudicial en el agua para los vivientes della, que lo es el lobo para los animales de tierra. este es el lobo marino, que en la lengua general del Peru se dice Azuca: tiene de largo este pescado de ocho a doce pies, y de grueso mas que un gran cerdo, y aun algunos se hallan de la grandeça de un toro. Pareçese algun tanto en la figura al perro; tiene la cabeça grande, y continuada con el cuerpo, sin adelgaçar casi nada en el cuello: orejas pequeñas, y tambien la cola, y no mas gruesa que la del puerco: quatro aletas que le sirven de pies, y manos para andar en tierra, y de que nada en el agua; las dos delanteras son mayores que las postreras; y quando sale a tierra anda arrastrando de medio cuerpo abajo, y a saltos estrivando sobre las aletas delanteras; que es causa de que no pueda correr, que a hacerlo, fuera mui dañoso: porque yo vi uno que sacaron a tierra para entretenimiento, y con tenerle atado corria a saltos tras los que lo estavamos mirando. en el agua es ligerisimo, y saca la cabeça de quando en quando fuera del agua para tomar resuello. la hembra es menor

que el macho, y de color pardo: tiene el cuero tan duro que quando enojado se encrespa, y ay arma no lo pasaran con una lanza; y tan grueso como el del toro, el qual despues de curado sirve para muchos usos; y se hacen del cintos, y pretinas, por ser provechosos contra el mal de riñones:

Paren las hembras en tierra dos lobillos de un parto, y los crian con dos tetas que tienen entre los aletones de las teros, que les sirven de brazos. Tiene tan delicada este pescado la parte de la cabeza de sobre la nariz que con un golpe que le den alli con un palo muere luego, y assi los matan a palos quando los hallan en tierra quando salen a dormir; los quales tienen tan profundo sueño, y roncan tan recio que se oyen de lejos. no acometen a la gente, mas si se les allegan a trecho que puedan alcanzar a morder, muerden cruelmente, porque tienen mucha, y muy recia dentadura; y colmillos tan largos, y recios como los de puerco; y al rededor del hocico unos bigotes como de gato, pero mas gruesos, que sirven de mondadientes por ser recios, y correosos como barba de vallena.

Ay tres o quatro castas destos lobos que se diferencian en el tamaño, y colores; porque los ay negros, pardos, y bermejos; y unos tan grandes que tendida su piel en el suelo no es menor que la de un buey; los desta grandeza son tan grasos, y aceytosos, que de uno solo suelen sacar nueve o diez

botijas peruleras de aceyte; y sacanlo colgando el lobo en alto despues de desollado, porque con el calor del sol todo el se va resolviendo en aceyte, por respecto de que debajo del cuero tiene una manta de grueso de tocino, o gordura, y este aceyte sirve para alumbrarse en las chacaras, e ingenios de azucar, y para otros usos; con el qual untando qualquiera obra de hierro la defiende del moho; y a esta causa los artilleros de la armada Real desta mar del sur untan con el las balas de hierro colado de la artilleria: es este aceyte liquido, de color amarillo, y de mal olor, vendese en el Puerto del Callao a tres o quatro pesos la botija. no se come la carne destos lobos sino en caso de necesidad, y con todo eso los matan los pescadores por el provecho que sacan de su aceyte, y pieles.

En algunas partes como es en las costas de Arica, y de Chile los desuellan enteros, y del cuero llenandolo de viento hacen valsas; porque de dos juntos hacen una balsa, y entran en ellos los Indios a pescar en la mar, y quando se aflojan, sin salir del agua los rehinchen de viento, desollando un aguguerillo que les dejan para este efecto, y soplando por el con un cañuto delgado. es muy grande la suma destos lobos marinos que ay en estas costas de la mar del sur desde la linea equinocial hasta el reyno de Chile: to das las isletas desiertas que ay por toda esta costa estan cubiertas dellos; adonde hacen tan grande ruido, y mayormente

mente quando andan en zelo; que parecen manadas de becerros. Hazen muy gran estrago en los otros pescados menores que ellos; con que son causa de que no aya tanto pescado en las costas donde ellos andan.

Son tambien mui perjudiciales a los pescadores, porque les rompen muchas vezes las redes por comerse el pescado que ha caydo en ellas: y aun de lo que prenden en anzuelo les suelen quitar parte: porque se ponen debaxo de los barcos de pescar, y quando los pescadores tiran de la cuerda con el pescado que han prendido, salen de traves, y arrebatan pescado, y anzuelo, y muchas vezes todo; y no se puede pescar en esta costa del Peru con redes por causa de estos lobos; los quales son tan voraces que me afirmo un pescador aver sucedido comerse un lobo destos en menos de un quarto de hora mas de seis arrobas de pescado.

Son estas bestias muy grandes enemigos de los tiburones, y uno por uno nunca se le atreve al lobo el tiburon: porque ay lobos tan grandes que tienen a diez y siete pies, y mas de largo, y bien enredondo por lo mas grueso, y estan mui armados de dientes, y colmillos. Es la pelea destas dos fieras marinas mui cruel, la qual pasa desta manera: el lobo nunca huye de los tiburones, aunque le acometan muchos juntos, antes los espera sin temor: y los tiburones quando ven un lobo solo, se juntan muchos, y puestos en ala con grande orden lo van cercando, y lo

giendo en medio, y despues que lo han cercado, sale un tiburon
de los mas atreuidos, de traues, o por detras, y le da un bocado,
y en continente todos los demas a tierran, y lo golpean,
soltandolo, y tomandolo a bocados. el lobo embrauecido
hace mucho daño en los que alcança; pero como los tibu
rones son muchos lo hacen pedaços, y se lo comen sin dexar
cosa del. mientras dura este combate es mui grande el rui
do que hacen, zapateando, y golpeando el agua con las
colas, levantandola mui alta, y donde ha perecido
alguna niña destos queda el agua teñida en sangre.

De poco tiempo a esta parte se ha reparado en que estos lo
bos marinos tienen debaxo de las cerdas, que son como de pu
erco, un bello, o lana sutilissima mas que la de vicuña;
la qual de tal manera cubren con las cerdas, que nunca se mo
ja dentro del agua: y aun el autor del arbitrio imprimio un
curioso papel probando que estos lobos son los castores, de
cuya lana se hacen los sombreros tan estimados que llaman
de castor: y para verificar el arbitrio se mataron en esta
costa del puerto del Callao, por mandado del Virrey, con
de de Saluatierra, mas de quinientos lobos, de los qua
les se saco mucha cantidad de lana, y se ofrecio premio
a los sombrereros si acertauan a hacer desta lana som
breros de castor; y aunque muchos lo intentaron, nin
guno acerto a hacerlos. Mas verdaderamente la la
na es admirable, porque no ay seda mas suaue que ella.

enesta matanza que se hizo de lobos marinos experimentamos
dos cosas; la primera el gran estrago que hacen en el pescado, por
que por la falta de tanto numero de lobos como se mataron,
fue maravillosa la abundancia que se siguio de pescado en
el puerto del callao: y la segunda que su ferocidad no es me
nor en tierra que en el agua. Porque aviendo sacado algunos
lobos vivos a la ribera de la mar para entretenimiento de
la gente, vimos que no avia perro que se atreviesse a embestir
los, no solo a los grandes pero ni a los mui pequeños. en otra
ocasion vi yo atado uno tan pequeño como un lechon
cillo, y aunque le echaron perros bravos, se acobardauan
delante del. echaronle un gato teniendole colgado de la
cola sobre el hocico, y le embistio con la rabia que muestran
los gatos quando assi los cuelgan, mas soltaron luego al gato,
porque no lo matara el lobo, que segun lo mordia feramen
te, presto lo hiciera pedaços. los colmillos de los lobos son
provechosos para curar almorranas.

cap. 19. del lobo marino del Paraguay

En el rio del Paraguay se cria un animal que llaman lo
bo marino, algo parecido a la ancha, es de quatro pies, de
figura, y tamaño de un perro mediano, pelo corto, y ber
mejo, como lobo marino, la cabeça como gato, y de uñas
mui largas, con que salido a tierra escarba, y hace cue

bos donde mejor se sustentan del pescado que prenden.

cap. 20. del Juguete del agua.

En las lagunas de la nueua España, y señaladamente en la de Mexico se halla un genero de pece semejante a la lagartija, es tan grueso como el dedo pulgar, largo un palmo, y tiene quatro pies como la lagartija, que fenecen en quatro dedos cada uno como los de la rana: esta cubierto de un cuero blando, y en el vientre pintado de unas manchuelas que de blanco tiran a negro, con la cabeça chata, y grande en proporcion del cuerpo. Dale cada mes su regla a este animalejo de la misma suerte que a las mugeres. Su carne es buen mantenimiento semejante al de las anguillas. Pusieronle los Españoles este nombre por la figura tan estraña que tiene.

cap. 21 del Cayman.

el Cayman es el mas temido de quantos animales produce el agua por los daños que suele hacer a los hombres: crianse estas fieras aquatiles solamente en tierra yunca, en los rios asi apartados de la costa de la mar, como en las bocas dellos al desaguar en la mar, en esteros, y lagos, y asi son comunes en agua dulce, y salada, dado que en la mar no se alejan mucho de los rios, ni de tierra

su figura, y talle es la misma que de lagarto, de un ver
de escuro, o pardo de color de tierra: estan armados de
tan recio, y duro cuero, que resiste qualquiera punta de
hierro, y aun no a un tiro de arcabuz: su grandeza es di
uersa, porque se hallan del tamaño de un pequeño mucha
cho hasta de veynte, y mas pies de largo; los comunes
son como grandes piezas de artilleria: crian debaxo de
los brazos, y en los testiculos cierto humor espeso, que se
se asimila en el olor, y color al almizque, y cada ca
mantendra como quatro onzas dello: tienen dos ordenes
derecios, y agudos dientes dispuestos de modo que encaxan
los unos en los otros, con los quales son de tan excesiva
crueldad estas fierisimas bestias, que es imposible
librarse dellos en lo que una vez hacen presa

No es comestible su carne, sino en caso de necesidad,
por ser mala, de sabor, y de un olor en hastioso: crian
los caymanes poniendo sus huebos entre la arena de las ori
llas de lagunas, y rios, o entre la yerua quando no ay are
na: de los quales vivificados con el calor del sol nacen
los lagartillos, y en saliendo del huebo con el natural
instinto que les dio la naturaleza corren ligeros al agua
y proveyo el divino artifice, para que una fiera tan
dañosa no multiplicase demasiado, de remedio con
veniente, que fue dar tal instinto a la madre, que va
de quando en quando a requerir los huebos, y partia

larmente qual la dize actor de la naturaleza, sale del agua, y se po
ne a la orilla a tiempo que los hijuelos saliendo de los huebos
caminan para el agua, y todos adelante unos tras otros en forma
de hormiguero, entonces el cayman los va recibiendo en la bo
ca, y encomendandolos al buche, de donde no salen mas por
que se mantiene dellos, y pocos escapan con vida, los que por
su ventura no aciertan a entrar en la boca de la madre: que
si todos los que nacen se lograran, hinchieran los rios dellos,
porque cada nidada de caymanes, es de mas de cien huebos.
y no contento el cayman con aver apocado asi sus hijuelos, ser
la forma referida quando corren al agua, en ella les
da otro repaso, porque los recoge, y ua a regalandose con ellos
se sale fuera del agua, y ellos le siguen, y jugando se le su
ben encima, y entonces la madre les haze otra burla tan
pesada como la primera, y es que se buelve a entrar en el
agua con los hijuelos sobre las espaldas, y ladeandose de
presto los echa de si, y al caer en el agua recoge en la boca
quantos puede, y se los come, con que quedan muy merma
dos. son los huebos del cayman poco mayores que de ga
llina, y tienen la cascara mas dura, y no tan blanca,
los quales no se comen.

fuera mucho mas nocivo este animal si en tierra tubie
ra la ligereza que en el agua, en la qual es muy veloz y bro
bo; mas en tierra pesadisimo, y de estraña torpeza
estan la mayor parte del dia tendidos al sol en las ri

beras de los rios, que parecen gruesas vigas. donde estan en-
carnicados en hombres, y animales tienen gran ferocidad, y
atreuimiento: no hacen bien la presa en tierra, ni deba-
xo metidos en el agua, sino a la lengua della, de modo que
estando ellos en los confines del agua, llegue a su orilla el
animal. y asi quando el ganado llega a beber a los rios, o la
gente a lauarse, los asen, y agarrandolos y sumergiendolos en
el agua los ahogan: y es tan grande su fortaleza, que ha-
biendo presa el cayman en un cauallo, o en un toro se lo
lleua al agua como si fuera un cordero.

Tienen una propiedad, y es que no pueden comer la presa
dentro del agua, porque tienen de tal modo el gargero
que facilmente los ahoga el agua; y asi en aviendo ahogado
en ella el animal que prenden, lo sacan a comer a tier-
ra. estan en algunos rios tan cebados en hombres, que
suelen sacarlos de las canoas, y balsas en que nauegan,
echandolos al agua con la cola. es cosa digna de admiracion
que una bestia tan grande, y feroz como un cayman se de-
xe lleuar por el agua hasta la orilla atado por el cuello de
los muchachos indios. quando tiene hambre a falta de
otro mantenimiento se come las piedras, las quales se
suelen hallar en su buche comencadas a gastar, y son me-
dicinales porque hechas poluos, y dadas a beber aproue-
chan para el mal de piedra. y los poluos de su buche da-
dos a beber quiebran la piedra de los riñones.

Tiene el tigre natural odio, y enemistad con el cay-

man, al qual espera sobre las barrancas de los rios, y en vien do lo fuera del agua, le salta encima, y aferrandolo fuer temente con las garras, lo detiene y aprieta; y como el cay man no le puede herir con los dientes por asentarsele en las espaldas, aunque brega, salta, y da recios golpes con la cola al tigre, no lo puede desasir de si. De esta lucha, y pe lea que es bien reñida, y cruel (por ser entre las dos mas bravas fieras que crian en este nuevo mundo los dos ele mentos agua, y tierra) sale con vitoria el tigre, dejan do muerto, y despedaçado a su contrario, de cuya carne no se mantiene, aunque da muestra de no pretender en ella vengança mas que exercitar su ferocidad, y el daño de su enemigo.

Suelen los Indios de algunas provincias matar estas bravas bestias con un modo bien particular, y de mas animo que ellos suelen tener, que es de esta manera: la bran un palo tan grueso como el braço, y largo una ter cia poco mas o menos, de madera muy recia, con dos puntas agudas, y tostadas, el qual asido de una cuerda que esta atada a un arbol, tienen en la mano tendido el braço, y cubierto palo, y mano con un pedaço de carne espera al caymar en la orilla del agua; el qual en vi endo la carne arremete a ella, abierta la boca para hacer presa, mas como al cerrar la se clava el palo por la parte alta, y baja; tiene lugar el Indio de sacar de su boca el braço, sin que le ofendan los dientes.

del caymaro, que viendose herido huye al hondo, y pe-
ro detienelo la cuerda hasta que muere ahogado, por no
poder cerrar la boca: y entonces lo tiran a tierra. el nom-
bre de cayman es tomado de la lengua de la isla españo-
la; en la Mexicana se dice, Acuitzpalin

Cap. 22. De la Araña, yamas, cachue-los, y carachas

Doy principio a los peces que solo viven en el agua por los mas pequeños, que son las quatro suertes dellos contenidos en este capitulo, de los quales no se hace caudal, sino para de otros mas substanciales. La araña es semejante al rascacio, tiene dos puas en las agallas, y sobre la cabeza otras dos que suelen ser ponzoñosas; en los rios se cria gran suma de un pescadito muy menudo, menor que camarones, que los Indios llaman, yamar; el qual se lleva seco de unas partes a otras por todo el reyno del Peru, y se come no por si solo, sino mezclado a vueltas de otras cosas, especialmente en el guisado llamado locro.

Crianse assimesmo en los rios muchos cachuelos, que se comen frescos, y son de buen gusto, pero es pescado de poca substancia. La caracha tambien se halla en los rios, y lagos; cogense algunas tan grandes como sardinas, no es tampoco pescado de que se hace mucha quenta; suelen guardarlas vivas en tinajas de agua, y viven

a[s]i mucho tiempo aunque no les echen de comer.

cap. 23. de las sardinas, y anchobetas.

en todas las costas de la mar del sur desta America Austral se crian sardinas con gran abundancia, señaladamente en las del Arcobispado de lima, obispado de Arequipa, y reyno de chile; que parece quiso nuestro señor proveer a los moradores destas provincias maritimas del Peru de remedio contra la esterilidad de sus tierras. Porque como antiguamente era necesario en algunas costas de las diocesis de lima, y Arequipa enterrar sardinas con las semillas que sembrauan para que diesen fruto copioso, fuera muy costoso, y dificil este beneficio, sino se hallaran tan a mano, y en tanta abundancia las sardinas. Las quales se crian en tanta cantidad en las costas dichas, que la mar suele echar a tierra gran suma dellas, con que los Indios estercolauan, y fertilicauan las tierras de labor maritimas: y tenian abundancia de pescado con que mantenerse.

La costa de chile hace ventaja a los otras desta mar del sur en esta abundancia de sardinas, las quales se aderecan en aquel reyno, especialmente en la isla de chiloe, como las arenques de españa; de donde se traen a esta ciudad de lima; y se estiman por cosa regalada; si bien no son tan grandes como las sardinas arenques de europa.

No es menos la copia que ay de anchobetas en la misma mar; las quales tambien algunas veces por su multitud varan en tierra, y se quedan en seco. Particularmente quando son perseguidas de peces grandes: y quando asi dan en tierra, suele quedar un gran camellon dellas a lo largo de la playa, como yo lo vi una vez, que no fue posible agotarlas. Suelen venir por esta costa del Peru tan espesos cardumenes de anchobetas, que viniendo yo de Lima a Trugillo el año de mil y seiscientos y veynte siete nos cerco el navio una tan grande, que parecia una mancha negra el agua, y por estar a la sazon en calma, las cogia la gente del navio a canastos, con no mas trabajo que meter las canastas de canto en la mar, y sacarlas llenas de anchobetas. En esta ciudad de Lima, que esta cerca de la mar, se gasta todo el año gran cantidad de anchobetas frescas y se tiene por pescado regalado, y de muy buen sabor; fuera de que es gran socorro para la gente pobre, porque con un real de anchobetas cena toda la gente de una casa aunque sean diez, o doce personas.

Quando veo tan grande immensidad de anchobetas en esta mar del Sur, vengo a sentir que asi como crio Dios la yerva en los campos para pasto de animales terrestres, asi tambien crio las anchobetas en la mar para sustento de los aquatiles; porque todo genero de pescado mayor, y menor, con otra infinidad de aves marinas, se mantienen dellas. y los pescadores no ponen de ordinario en los anzuelos otro

carnada, o cebo que dan anchovetas para pescar todo genero de peces. Tambien se sacan mucha sal sol, y se lleuan a varias partes.

Cap. 24. de los pegereyes.

Assi en la mar, como en los rios desta costa del Peru, y en algunas lagunas mediterraneas se crian abundantemente los Pegereyes, y de qualquiera manera que sean se tienen por pescado tan sano, que se permite comerlo a los enfermos; pero los pegereyes de la mar son preferidos en sanidad a los de agua dulce, como quiera que los de los rios son mas sabrosos. Los que se crian en la mar son generalmente de un tamaño, con viene a saber de un palmo de largo poco mas o menos. Matanse muchos todo el año en las costas de las diocesis de Lima, y Arequipa, y es cosa que admira ver la gran copia dellos que se cogen en el puerto de Quilca de la diocesi de Arequipa; y aun es a vezes en tanta cantidad en el puerto del Callao, que suelen varar en tierra, y los cogen a mano: y no ha mucho tiempo que vi yo acercarse a tierra no mas de un tiro de mosquete del pueblo un tan grande cardumen de pegereyes, que perseuero en el mismo lugar mas de un mes, al qual acudieron todos los Indios pescadores del Callao, y de sacarlos con sus valsos, de manera que dentro de la mar

ñana hasta la noche no se movian de un lugar desde cin
quenta hasta ochenta valsas pescando pegereyes; y era tan
rara la abundancia que prendian, que los vendian a real
el ciento, siendo su precio comun de ocho a diez al real:
y si no se fueran trayendo en recuas a vender a lima, no
tubieran valor alguno.

en los pegereyes de agua dulce se halla mui grande
variedad en su grandeza; los menores de todos son los que se
crian en la laguna de chucuito, diocesi de chuquiabo, los
quales apenas tienen de largo medio geme. en los rios de
esta costa se hallan mui crecidos, como son los rios de
valdivia, de Camana, de cañete, y otros; donde
se prenden tan grandes pegereyes que tienen a dos palmos,
y mas de largo, y gruesos en proporcion, los quales son
de mui sabroso, y regalado gusto.

cap. 25. del pegeblanco.

en toda esta costa del Peru, y en especial en el puerto del Callao
se mata mucho pegeblanco, de que ay todo el año grande a
bundancia, y se estima por pescado regalado. es largo una
tercia, poco mas o menos, y dale nombre su color, que es
un blanco que tira a aleonado, si bien su carne es mui
blanca. otras dos castas de pegeblancos se crian en
algunas lagunas de la nueva españa; la una en lo

laguna dulce de Mexico, que se llama de chalco; es no mayor que un pegerey, i de un palmo de largo, y mui parecido a los pegereyes de la mar: estimase mucho en Mexico por ser mui poco el que cria la dicha laguna, y valer mui caro. la tercera especie de pege blancos se cria en las lagunas de Mechoacan, y en mucha abundancia, y es mui parecido en el color, y tamaño al pege blanco de la mar, pero es mas blanco que el, deste pescado se lleua mucho salado a Mexico, y a otras partes de aquel reyno.

Cap. 26. de los Vagres.

las diferencias que se hallan de Vagres son muchas, todos conuienen en carecer de escama, y tener el cuero mui delgado: diferencianse en el tamaño, y en ser unos de mantenimiento mas regalado, y sano que otros; y tambien en que en varias tierras tienen distintos nombres. crianse en la mar, y en rios, y lagunas. los de la mar son largos una tercia, matanse muchos en el puerto del Callao: mas los de agua dulce son tenidos por manjar mas regalado, y se diferencian mucho en grandeza, porque los menores son de un palmo, y de aqui van creciendo hasta hallarse vagres de la grandeza de un hombre, y de mas de dos arrobas de peso. los menores, y medianos son

de mas sano mantenimiento, y mas sabrosos, quales son los de los rios de los llanos del Peru, particularmente los que cria el rio de Yca, que son de un palmo, y alli los llaman Yeomas, de que se hacen mui regalados empanados: los que se llevan a la Villa de Oruro de la laguna de challacollo tres leguas de alli, de que es mui abundante aquella laguna. y los que se llevan frescos a la ciudad de Mexico de los rios del Marquesado, que son medianos, de a quatro, y de a ocho libras de peso cada uno, y algunos llegan a media arroba: y en la plaza de Mexico se venden por libras. No son de menos estimacion los que en el nuevo reyno de Granada, particularmente en la ciudad de santa fe, llaman capitanes, y son de una tercia de largo.

En la provincia del collao deste reyno del Peru se cria en los rios, y en la gran laguna de chucuito una especie de vagres, que los Indios llaman suches, tienen de largo una tercia, y tambien los ay de dos palmos: es tan mantecoso este pescado, que casi todo el se resuelve en grasa. hallase mas de ordinario en las orillas de los rios, y de la laguna sobredicha entre la tama, juncales, y maleça; que en las corrientes claras de los rios, y hondo, y limpio de la laguna: es sabrosisimo al gusto, particularmente en empanadas, pero comido fresco, no mui sano; por lo qual lo suelen comer de ordinario salpresado. llevase gran cantidad destos suches salados, y secos a otras par

tes; por ser mui grande la copia que se mata dellos en la dicha prouincia del collao. El unto del suche es mui caliente, y medicinal; ablanda los excirros, y lobanillos, y las demas durezas de higado, y baço: y echando del algunas gotas en el oydo doloroso por intemperie fria mitiga el dolor; allende desto se esperimenta del suche que inflama la garganta, y causa flemas, y llagas.

En la prouincia de Santa cruz de la Sierra en el rio Guapay, que es mui grande, y un braço del Marañon, se cria un pece de genero de bagres llamado de los Indios de alli, surubi, el qual se halla tambien en otros rios grandes; tiene de largo seis pies, y mas, y en proporcion del cuerpo mui gran cabeça, y boca, y es mui bueno de comer.

cap 27 de los pegebobos.

el pegebobo es mui conocido, y estimado en la nueua españa por ser mantenimiento regalado: criase en los rios de la costa del Norte, señaladamente en el de la Veracruz, y en el de Aluarado, y lleuanlo salado, y asado o barbacoa la tierra adentro hasta la ciudad de Mexico. es del tamaño de una chita mediana, desde una tercia hasta un codo de largo, de carne mui blanca, y sabrosa. hallanse en el rio de Aluarado tres generos de estos peces

carlo, que cadauno viene de distinto rio, y el tero de los que es tan en el, y por esto vasan a desovar en la mar, uno tiene la escama blanca, y este viene de un estero, que esta hacia la estancia del Marques del valle: otro tiene la escama negra, y una berruga en la punta de la nariz: y el tercero es asimismo de escama negra, y pero sin berruga, el qual vasa del rio de Taricoya. desovando pues estas tres suertes de pescados en la boca del rio de Alvarado en un mismo parage, la prole, y sucesion de cadauna se vuelve rio arriba al lugar, y sitio de donde vasaron sus progenitores, y ellos son originarios, siendo ellos tan pequenuelos como medio alfiler de los menores. y guardan tan inviolablemente el yrse a sus patrias, que no se mesclan en el camino unos con otros, sino que se ven en el agua tres listas o apartados una de otra, cadauna de su distinto cardumen: y ha sucedido que algunas personas por curiosidad han cogido cantidad del un cardumen en una vasija con agua, y echadolo en el cardumen contrario, y con ser estos pecesillos tan pequeños, se vuelven a los suyos, y a sus parages, y patrias, que es cosa que causa admiracion a los que lo observan.

cap. 28. de las Truchas, Mojarras, y lampreas.

en mui pocas partes desta America se hallan truchas, por lo qual no es pescado que se alcança a gozar en las ciu

dades principales della: crianse algunas en los rios del reyno de Chile, y en mayor cantidad en la comarca de la ciudad de Mendoza, que cae en la diocesi de Santiago de Chile. En la America setentrional es mayor la copia que ay dellas, particularmente en las diocesis de Guatimala, Guaxaca, y Guadalajara: en esta ultima se crian en mucha cantidad, y se suelen llevar salada[s] a la ciudad de Mexico; son pequeñas pero mui regalado manjar. Las mayores son las de la diocesi de Guaxaca, porque se cogen muchas de mas de tres palmos de largo.

Tambien son mas frequentes las Mojarras en la America setentrional que en esta Austral, dado que las ay en toda esta costa del Peru, donde no se estiman mucho por aver abundancia de otros pescados mejores. Crianse muchas en las diocesis de Guatimala, y Nicaragua, y en esta segunda es mui copiosa la pesca que ay dellas en las lagunas que tiene, adonde es pescado regalado. Tambien en unas lagunas que tiene Guatimala en su distrito se mata cantidad dellos, y es el pescado fresco que mas participa aquella ciudad.

En pocas partes desta mar del sur se crian lampreas, hallanse algunas en la costa del reyno de Chile; las quales se suelen agarrar al timon de las naos; mas no las ay en abundancia para pescarlas.

cap. 29. de las cabrillas, loznas, cauinças, Machuelos, Macheres, bocon, y rascacio.

La cabrilla es pescado propio de las Indias, y mui regalado; parecese mucho ala trucha, y solamente se cria en la mar; tiene un palmo, y mas de largo, todo el esta lleno de unas pintas rojas; matanse muchas cabrillas en el puerto del Callao, y dellas goça en abundancia esta ciudad de lima.

La lozna es la que llaman en españa corbal, crianse con abundancia en esta mar del sur. adonde tambien se hallan cauinças de un geme, y mas de largo, a las quales en españa llaman chopas. Machuelos, y macheres que casi son una misma cosa; al machuelo nombran en españa lacha; es del largor de un palmo, y tiene muchas espinas. el Machere es un poco mayor. el pescado llamado bocon es del tamaño de la Mojarra. el rascacio es del mismo grandor, todo colorado, y propio de las Indias.

cap. 30. de los pescados conguillo, doncella, Guancauelica, colirubia, Galera, y pe ge volador.

el pescado que llamamos en este reyno Conguillo es peque ño, de medio palmo de largo, y por esto le dan nombre de

congillo. Llaman los pescadores doncella a cierto pescado por su grande hermosura; es largo un palmo, y hermosisima mente pintado todo el cuerpo de amarillo, azul, y negro, que cierto es mui para ver. el pescado llamado Guancauelica es al modo de la anchobeta, solo que es algo mayor. Al coli rubia se le da este nombre por la hechura, y color que tiene. El pescado que llaman galera es de un palmo de largo. y el pez bolador es del mismo tamaño, tiene unas pequeñas alas, con que saltando del agua vuela de una vez un tiro de piedra, y cae luego que se le enjugan las alas. suelen caer muchas veces estos pescados dentro de los nauios que van nauegando. Todos los peces deste capitulo son naturales de los mares destas Indias.

cap. 31. de los Salmonetes, castañetas, pece de rio, Macabi, bocardo, y preñadillas.

Todas estas castas de peces, fuera de las preñadillas, se crian en esta mar del sur: los salmonetes son algo menores que los de españa. el pece llamado castañeta es de un palmo de largo, de color negro, y escamadura. el pece de rio se cria en la mar, es como lorna, y propio destas Indias. el Macabi es de una tercia de largo, y de escama menuda. el bocardo es pescado pequeño. las preñadillas son unos peces que se crian en unos manantiales, o fuentes en la prouincia de quito,

como sardinas pequeñas. estas tres ultimas especies de pescados son naturales desta tierra.

cap. 32. de los besugos, bogas, cuiris, caños, y Mauris.

Raros son los besugos que se crian en estos mares de las Indias, en especial en estas costas del sur; pero al fin se hallan algunos para verificarse que los ay en este nuevo mundo. bogas ay en mayor cantidad en esta mar del sur: y otras mas pequeños en la laguna de Chucuito, de donde se llevan curados al yelo a muchas partes. en la qual laguna tambien se crian cuiris, que es un pescado algo menor que boga de muchas espinas: y otro llamado caño casi de un geme de largo, que tiene el vientre amarillo: y asi mismo otro pescado dicho Mauri que es de hechura de bagre mediano.

cap. 33. de los calamares, raya, chucho, rorcador, chalapo, Mulata, salema, Marjua, y Pintadillas.

Todas las diferencias de pescados contenidos en este capitulo se crian en esta mar del sur; calamares se matan pocos, y asi nunca los he visto vender con los demas pescados. Rayas grandes, y chicas se hallan muchas en todas partes, asi en la mar,

como en algunos rios: particularmente se halla en la provincia de santa cruz de la sierra en el rio Guapay ciertas castas de rayas que tienen en la cola tres puntas ponçoñosas.

el chucho es parecido a la raya, solo que es mas rollico que ella. el Roncador es largo palmo y medio, y mui semejante al corcobado. el chalapa, que por otro nombre llaman cabrilla de peña. el pece llamado mulata, es el que en españa se dice serruda. la salema, y Marqua no son pescados tan comunes. Pintadillas llaman a ciertos pescados que son anchos, y de palmo y medio de largo de dura escama.

cap. 34. de la coginoa, Ayanque, pege chapin, pege sapo, pege tamboril, y pege perro.

La coginoa es un pescado mui parecido a la Palometa. el Ayanque es proprio destas Indias de dos palmos de largo poco mas o menos, tiene la boca grande, y colorada, y agudos dientes, y se cuenta entre los pescados regalados. el pece llamado de los pescadores chapin por ser parecido en la figura a un chapin tiene de largo palmo y medio, y mas de seis dedos de alto; no tiene escama sino conchas, la carne blanca como pechugas de gallina, y de buen gusto. el pege sapo es parecido en el tamaño, y

figura al sapo, por lo qual le dan este nombre. A este se pa
rece mucho el pece tamborel, el qual se hincha mucho, y por
eso lo llaman asi. el pece perro es mui semejante al pesca
do llamado vieja, y propio de los Indias.

cap. 35 de la Murena, Pulpo, Berrugate,
tembladera, y pece estrella.

En las costas deste reyno del Peru se crian estas cinco espe
cies de pescados. la murena tiene particular hechura,
es como anguilla algo mas gruesa, y por eso la suelen
llamar pece culebra; larga quatro o cinco palmos,
y tan gruesa como la muñeca: no tiene escama, sino
un cuero delgado, y de un jaspeado de leonado, y blan
co con la cabeça mui semejante a la del cabrito, con
los ojos pequeños junto a la nariz; y en todo su cuerpo,
ni en la cola no tiene las aletas que los demas pesca
dos: finalmente su forma es mui estraña, y io
mo tal hallandome yo una vez en el puerto del
Callao con otras personas me mostraron una mu
rena que avia recogido aquel dia.

el pulpo es pescado bien conocido: el berrugate
se parece ~~se parece~~ a la chita, salvo que es mas negro.

Laterinbla ^dera^ di a manera de raya algo mas pequeña.
en esta mar del sur se halla un pescado de estraña figura,
de la qual tomando el nombre la llamamos pege
estrella, es de la misma hechura que una estrella, en
el centro tiene no mas cuerpo q̃ la palma de la mano
de un niño, y de aqui le salen al rededor seis braços,
o rayos en igual distancia unos de otros, los quales se
ban adelgaçando hasta rematar en punta; conque
le viene a quedar a este pece la misma figura que
de una estrella: de la punta de cada rayo a la del otro
su contra buelto ay una tercia de largo, el color es
treblanco, y colorado, y el cuero tan aspero que pa
rece rallo.

cap: 36. del Pampano, sierra de Payta, y lenguado.

estos tres generos de pescados son los mejores que se comen
en todas las Indias, y particularmente en esta ciudad de
Lima, donde nunca faltan en todo el año aunque
no en tanta abundancia como otros; si no es que porque
todos los apetecen como manjar regalado se hacen
pocos quantos a ella se traen, y se pescan en su pu
erto del Callao. los Pampanos se crian en ambos
mares.

mares, del Norte, y del sur; y en la costa deste arço
bispado de lima se mata buena cantidad dellos; y por
no menor abundancia en el puerto de la Veracruz de
la nueua españa: y asi los de la una mar, como los de
la otra llaman la palma a todos los generos de pesca
dos que se prenden en todos los mares de Indias: es el
Pampano comunmente largo una tercia, si bien se
hallan otros mucho menores, y otros que tienen a dos
palmos, y mas; son mui anchos en proporcion de su
longitud, y delgados, de carne mui blanda, blanca,
y delicada; y comidos asados frescos son de gran regalo.
la sierra de Payta es larga de dos a quatro palmos,
y delgada; danle este nombre porque se cogen muchas
en el puerto de Payta dioecesi de Trugillo; crianse tam
bien en todo lo restante desta costa del Peru; y en el pu
erto del Callao se pescan no pocas; es pescado mui rega
lado, y que a juicio de muchos corre pareja con el Pam
pano; pero en hermosura se auentaja a quanto yo he
visto, porque es de cuero mui delgado, blanco que pare
ce plateado, y todo el esta pintado a hileras de unas
manchas pequeñitas amarillas, que no parecen sino
estrellas de oro segun resplandecen, en que se echa de ver
que los señalo la naturaleza para mostrar su bondad, y ex
celencia: y tiene otra particularidad este pescado, y es

que quanto mayor, es mas regalado manjar, cosa que no se halla en otros.

en todas las costas de las indias se crian lenguados gran des, y pequeños, unos son no mayores que medio palmo, otros se hallan que tienen a tres, y a quatro palmos, y algunos que pesan diez, o doce libras; son mui anchos, y de poco canto: diferencianse algo de los de españa; pero chicos, y grandes son estimados, porque se tienen por manteni miento sano, y regalado. matanse muchos en el pu erto del callao al rededor de la isla, porque siempre andan entre peñas, y escollos.

cap. 37. de los salmonados, Guauinas, dihor cadas, vermejuelas, barbos, bacallao, corbi netas, pege angelo, y Gibia.

estas nueue especies de pescados se crian en esta mar del sur, aun que no son tan comunes como otros. el bacallao es menor que el de españa, porque no se halla mayor que de una tercia, y es raro el que se mata. el pege angelo tiene el cuero mui duro, y aspero, del qual usan los carpinteros, y escultores para raspar la madera. la Gibia de aca no tiene aquella concha que la de españa; es de media bra ça de largo.

cap. 38. De los Bonitos, cavallas, sierras, y Jureles.

Estas quatro especies de pescados parece que tienen entre si parentesco, porque son de igual calidad en ser manjar grosero, y de poca estima; y que no suelen comerlo sino a falta de otro mas regalado, y sano: y con todo eso son mui sabrosos al gusto, particularmente el bonito, y mas siendo salpresado, que entonces se parece al atun en el sabor. crianse copiosamente todos estos pescados en esta mar del Sur, y apenas ay dia que no los pesquen en el puerto del Callao: y quando acude algun cardumen de bonitos, que es mui frequentemente, son innumerables los que se matan; y suelen venderse tan baratos, que dan dos o tres al real; y quando mas caros valen a real, o dos reales cada uno. es el bonito el mismo pescado que salton, de media vara de largo, y pesa de quatro a seis libras cada uno.

Las caballas son tan comunes en esta costa, y puerto del Callao como los bonitos: suelen venir a menudo grandes cardumenes, y con la abundancia vajan tanto de precio que las he visto yo vender en el Callao veynticinco al real, mas lo comun es valer desde seis hasta diez al real; las caballas, y bonitas son pescados tan simples, o por mejor decir, golosos, que no es menester poner carnada en los anzuelos para prenderlos, mas que un trapillo blanco, que al punto pican, y caen: y de la cavalla hacen los pescadores carna-

da para pescar otros peces.

la sierra es mui parecida al bonito, saluo que es menor, mas delgada, y mejor comida, tiene unas pintas doradas por en medio; y no se matan tantas sierras como caballas, y bonitos.

cap. 37. del dorado, sabalo, Palometa, y sollo.

el dorado se cria en esta mar del sur con abundancia, mas no se goça del en esta ciudad de lima, ni en todas las costas: quando venimos de Panama, y de la nueua españa a este reyno del Peru, se topan muchos en la trauesia, y se vienen tras las naos, a las quales se allegan tan cerca que los matan con fisga: hallanse muchisimos debajo de la linea equinocial, y en las primeras costas deste reyno, pero no pasan del puerto de Payta hacia el sur, y asi no se matan en lo restante desta costa. son estos dorados de la mar largos de quatro a seis palmos, y de buen mantenimiento; pero tienense por mas regalados los que se crian en los rios, puesto que en este reyno solo se hallan en los rios mediterraneos de tierra caliente, como son los de la diocesi de los charcas que corren a la mar del Norte.

los quales tambien crian sabalos, que se tienen por tan buen pescado como el dorado; hallanse tambien en la mar, y es pescado de regalado gusto, aunque de muchas espinas. son comunmente mayores que los sabalos de españa porque los suele auer de una braça de largo, y destos dos ge

pero es proveyda de pescado fresco la villa de Potosi, a donde se vende a muy sabido precio, porque se lleua de lexos, desde quarenta hasta sesenta leguas.

La palometa es semejante al pampano, pero mayor que él dos o tres veces; tiene una corba en la cabeça, y tan agudos dientes, que donde muerde saca el bocado redondo. Los Indios del Paraguay, y de santa cruz de la sierra hacen de los dientes deste pece puntas de flechas, cuchillos, y navajas que cortan como si fueran de hierro. criase la palometa en la mar, y en muchos rios. la del rio del Paraguay despues de muerta, y hecha piecas esta palpitando; y cortada la cabeça muerde como si estuuiera viva, tanto que ha sucedido estar una persona lauando una palometa hecha troços para cocer, y sacarle un bocado de la mano; es pescado gustoso, y de estima.

El sollo no se yo que se halle en otra parte sino en el reyno de chile, y asi no se alcança en todo este reyno del Peru.

cap. 40. del Robalo, mero, congrio, y Pargo.

Estas quatro especies de pescados son comunes en estas Indias, y de comida sana, y regalada: matanse tantos robalos en la costa deste Arçobispado de lima, que apenas ay dia que los pescadores del puerto del callao dexen de traer algunos, y no pocas veces que topan con algun cardumen, vienen

cargados dellos. Ay los ~~pequeños~~ pequeños, y grandes, desde una tercia hasta dos palmos los primeros; y los segundos des de una hasta dos varas de largo; y robalo he visto yo que no podia un hombre levantarlo del suelo, y fue menester que lo llevaran dos atravesado de una pertiga; y lo que tiene bue no este pescado es que la carne del pequeño, y del grande es de igual bondad, y tan blanca como pechugas de ave. ven dense en el callao mui baratos desde uno hasta tres pesos cada uno, segun su grandor. en las costas de la nueva espa ña se mata asimismo gran cantidad de robalos, que salados se llevan la tierra adentro hasta la ciudad de Me xico en mayor cantidad que de otros generos.

el Mero aunque se cria en esta mar del sur con abun dancia, no se tiene del la estimacion que en otras partes, con forme al refran que dice: de los pescados el mero. por aver otros muchos que se le prefieren; con todo eso se mata, y gas ta buena cantidad dello. son los meros de ordinario me nores que los robalos; y suelen tener desde dos hasta quatro palmos de largo.

el congrio no es tan comun como los dos referidos, por que no se halla igualmente en todas las costas desta mar del sur: donde mayor cantidad se pesca es en la costa de la diocesi de Arequipa, y particularmente en el pu erto de Arica, de donde se lleva salado la tierra adentro,

y dondequiera es delos mejores pescados salados que se comen, tanto que se suele hacer del manjar blanco.

el Pargo es pescado enlo exterior colorado, desde un co hasta dos palmos de largo, y de cuerpo grueso, criase po co en esta mar del sur, y gran abundancia en la del Norte, señaladamente en los costas de las islas de barlovento, adonde lo he visto yo en mayor cantidad que en otra parte.

cap. 41. de las Anguillas, y Agujas.

vnas anguillas se crian en la mar, y otras en los rios: de las primeras ay muchas en estas costas de la mar del sur, pero tan chiquillas que no tienen mas de un palmo de largo, y mui delgadillas; las quales no acostumbra comer la gente, no porque no sean comestibles, sino por la abundancia que ay de otros mejores pescados. Pescanlas para su sustento los paxaros marinos, çabullendose en el agua para cogerlas, y no pocas veces los vemos sacar la cabeça fuera del agua con una de estas anguillas en el pico, que la mitad se han engullido, y con la otra mitad de hacia la cola colgando del pico.

de las anguillas de agua dulce ay poquisimas en este reyno del Peru, y menos uso de comerlas; pues en ninguna parte de quantas he estado he visto que las coman ni españoles, ni Indios. en la nueva España se crian

muchas en los rios de la provincia de los Tepeguanes diocesi de Guadiana, y algunas mui crecidas de una, y dos varas de largo; mas por estar aquella tierra mui remota no se comunican a los pueblos de españoles.

Dos diferencias de agujas he visto en esta mar del sur, unas largas dos o tres palmos; y otras pequeñas de solo un palmo, del tamaño de pegereyes: y las unas, y las otras tienen la cabeça larga, y la boca, o hocico largo como pico de aue. Ay las en gran abundancia en la costa de Panamà, adonde suelen matarlas a palos entre la resaca de la mar, particularmente las grandes, por venir huyendo hacia tierra de otros pescados que las persiguen: las chiquillas se pescan mas frequentemente con ançuelo: y assi las grandes como las pequeñas son de buen sustento.

cap. 42. de la Torpedo de Indias.

en los rios de la provincia de Veneçuela se cria cierto genero de pescado mui diferente de la torpedo, o Tremielga, y mui parecido a ella en sus efectos: es de hechura de Murena, de tres palmos de largo, mui mantecoso, y grueso, de suerte que se aprovechan los Indios de su gordura, y manteca para algunas curas; es pescado de mui buen gusto; y tiene tal propiedad que en picando en el ançuelo hace temblar al pescador, turbar, y perder el color. y si muchos acuden a echar mano del,

todos tiemblan. Al principio causo miedo alos españoles pensando se auian de quedar asi, mas despues que con el uso perdieron el temor, les era ocasion de regocijo.

cap. 43. dela coycha, o armadillo.

en la provincia de los charcas en el Peru se halla en los rios un pece, que los indios llaman coycha, y los españoles por su forma, y hechura; armadillo: criase en agujeros, y cauernas debajo de piedras, y riscos en los rios; y es de la forma de un vagre, con mui grande cabeça, y boca en proporcion del cuerpo. hallanse chicos, y grandes; desde no mayores que un dedo, hasta de dos palmos: tiene este pescado todo el cuerpo exceto el vientre, cubierto de unas conchillas duras, poco mayores, y mas larguillas que la uña del dedo pulgar, con que esta tan armado que no lo pasaran con una daga; es de mui buen sabor, y tan sano que a ningun enfermo se le prohibe el comerlo.

cap. 44. del pege reverso.

en los mares del Norte, y del sur que caen dentro de los tropicos se halla un pece, aquien los españoles han puesto por nombre, reverso: y la causa de darselo es porque de ordinario lo prenden pegado de espaldas a otros peces grandes, como son tiburones, y otros deste genero. es largo una tercia poco mas o menos, casi redondo el cuerpo, de cuero, y no de escama, y de color verde escuro. Tiene en las espaldas desde el medio cuerpo ala

cabeça por el lomo unas como gradillas al modo del paladar de un hombre, y algunas espinas delgadisimas, asperas, y recias, con que se afierra con el pescado que el quiere; por lo qual le llaman pege reuerso, porque se afierra con las espaldas. sustentase pegado de esta suerte a otros peces de lo que a ellos se les escapa por los lados de lo que comen. y aunque esta en su mano el pegarse a otros peces, no lo esta el despegarse; pues vemos que se requiere mucha fuerça, y aun matarlo para auerlo de despegar: sino es que a tiempos señalados tenga virtud para desasirse. y puesto caso que en la aparencia es pescado feo, y asqueroso, con todo eso es de buen manjar, y yo lo he visto comer viniendo nauegando aui endolo cogido pegado a tiburones.

con este pescado hacian los indios de las islas de Barlouento una pesca singular, y era de esta manera: guardauanlo viuo en agua salada para quando auian de yr a pescar manaties, tortugas, o qualesquiera otros pescados grandes; en las quales pescas puestos en sus canoas a vista de algun pescado de los referidos, tomauan en la mano el pece reuerso, y como si tubiera entendimiento hablauan con el exhortandolo, y animandolo a que con grande brio, y esfuerço a ferrase del mayor pescado que hallase, y con esto atado a una cuerda delgada, y al cabo de ella un palo liuiano que siruiese de boya para que no se hundiese, lo lançauan en la mar hacia la parte que andauan los peces grandes: en cayendo en el agua yua como una saeta a embestir con el pescado grande que primero via, y aferrar

Doselo en los costados, o en el vientre, no se desasia mas del. Vien
dose el pescado asido del reuerso para echarlo de si corria de unas
partes a otras hasta quedar cansado; entonces los pescadores to
mando la cuerda del cabo que quedaua sobre el agua asi
do a la boya, la yuan recogiendo, y quando quedaua entre tres o qua
tro braços, blandamente por no matar el reuerso tirauan ha
cia tierra, a donde llegaua el pescado preso tan cansado que
facilmente lo matauan, y sacado a tierra con grande tiento des
pegauan el reuerso, el qual venia tan aferrado, que si con fuer
ça tiraran del lo hicieran pedaços antes que despegarlo. al
qual voluian a decir palabras blandas engratificandole
lo que auia hecho, y lo voluian a lleuar a sus casas para otra oca
sion semejante. y aunque los Indios creyan ser de efecto
las palabras que le decian, era engaño, porque el pescado no
hacia mas de lo que por su naturaleça era guiado.

cap. 45. De las Acedias, Juiles, ojo de vba,
barbudo, y Leonorilla.

en algunos rios destas Indias se hallan acedias, pero pocas. los
Juiles es cierto pescado como lica, que se da en la laguna de
Mexico, de que se hace poca quenta por criarse entre el cieno,
y lama. el pescado llamado ojo de vba, porque tiene los
ojos grandes, se parece a la chita, es de palmo y medio de lar
go, a quien llaman en España muge. el pece nombra
do barbudo es de palmo y medio. y el que llaman Leonori
lla, que es propio de las Indias, tiene de largo dos palmos,

y la escama negra como cuero de culebra.

cap. 46. de las corbinas, liças, Pescado, chita, vieja, curaca, y coco.

corbinas se hallan en todas partes, son largas de dos a tres palmos, y de buen mantenimiento. las liças son las que llaman Albures en españa; crianse muchas assi en la mar, como en muchos rios, particularmente en las provincias del Paraguay, y Tucuman; y en la nueva españa en el rio de Tehuantepec; es del pescado mas sabroso que se come en las Indias, pero no el mas sano: ay liças grandes, y pequeñas las mas crecidas tienen a dos palmos de largo. la pescada de poraca es pequeña, y se cria poca, no tiene mas de una tercia la mayor. la chita es pescado muí regalado, de que ay mucho en las Indias, y se mata gran copia en el puerto del callao; es el pescado que en españa llaman sargo. del mismo tamaño es el pescado llamado vieja, y es inferior en bondad, es colorado, y de muchos dientes. el pece llamado curaca es parecido a la chita, tiene dos palmos de largo, es pece de escama, y de color pardo. el pescado que llaman coco en la costa deste reyno es un poco menor que la corbina, y de tan buena comida como ella.

cap. 47. de la Albacora, Anchoba, y bo.

estas tres especies son de pescados mui grandes, y de buena comi

da: matanse algunas albacoras de dos arrobas de peso: y de la mismagrandeça es la anchoba, y no de inferior gusto. el pece llamado ébo es propio de las Indias, es amanera de corbina, la cabeça puntiaguda, y de tres arrobas cada uno po co mas o menos.

cap. 48. de los cazones.

en toda la costa deste reyno del Peru se cria gran copia de cazones de todas las especies conocidas en España, y aun de otras propias de las Indias, y son conocidos por los nombres siguientes, cazon pique, otro se llama cazon negrito, otros cañabota, dentudo, guayas, que llaman en España albariños: a estos que son propios cazones se reducen otros peces por alguna semejança, y parentesco que tienen con ellos, y participan del nombre de cazones, principalmente porque no tienen escama, sino cuero, como son Mielga, la qual es un pece que tiene puas en el lomo: Pintarosa, que es como cazon mediano algo prieto. el llamado pecegato, que es de una a dos varas de largo de hechura de cazon, y tiene mui gran cabeça. el pece porra que es pro pio de Indias, y tiene dos andanas de dientes, el cuerbazul, y dos varas de largo con mayor cola que cuerpo. el pecequitarro, y el pecegallo. hallase otro pece amanera de cazon de una vara de largo, de un cuero aspero, y mayor cabeça que cuerpo. la pi cuda tiene dos varas de largo, es pescado que suele comer man zanilla, y es ponçoñosa. El pece llamado cornuda es tan

bien especie de cazon; tiene particular hechura, porque teni endo el cuerpo, y tamaño de cazon, le nace sobre la boca, y labio alto una geta que tiene de largo un palmo, y de ancho tres dedos en forma de hierro de aguijada; y tiene los ojos no en la cabeça como los demas animales de tierra, y agua, sino en la orilla desta geta, que parece le sirve de orejas. es pescado este que no le tienen por de buen mantenimiento comido fresco; y los Indios pescadores por venderlo por cazon, le suelen cortar la geta en que tiene los ojos: mas es facil de advertir el engaño en reparando que esta sin ojos.

el pege gallo es mui hermoso, tiene de largo de dos a tres palmos, cuero mui delicado, y de un color plateado, y reluciente; sobre la nariz un pico como de gallo, y debaxo del una cresta, y la boca de particular hechura, con unas aletas grandes sobre el vientre que le nacen de la cabeça de dos palmos de punto a punta; y otras dos aletas menores abaxo del vientre, y una cola que va adelgaçando hasta acabar tan delgada en la punta como de raton, y de una tercia de largo.

Ay cazones de diferente grandeça, los menores, y de mas regalada comida son de una tercia, o media vara de largo, y de aqui van creciendo hasta hallarse algunos de dos varas. que parecen tiburones. de todos estos generos de cazones se knatan en el Callao, y se comen frescos en lima; y dellos, y de tiburones se hace gran cantidad de tollo en muchos

puertos; particularmente enel de Paita diocesi de Trugillo;
y en el de Guambacho deste Arçobispado de Lima.

Cap. 49. del Tiburon, y del Marrajo.

En todos los mares destas Indias comprehendidos en la Torrida
zona es grande la muchedumbre que ay de tiburones. este pece
es mui grande, de doce pies, y mas de largo, y de grueso seis o siete
palmos, de cuero duro, y aspero, de gran cabeza, y boca;
con dos o tres andanas de dientes agudissimos como sierra; en
la figura es tan parecido al caçon, que es opinion de muchos
no distinguirse del en especie. y no es pequeño argumento
desto ver que algunas veces se cogen tiburones hembras con
los vientres llenos de caçoncillos vivos de dos palmos de
largo, los quales son mui tiernos, y de comida regalada.
Dixome una vez acerca desto un pescador en esta ciudad de Lima
haverle valido una vez un tiburon catorce pesos; porque le
hallo enel vientre veyntiocho de los caçoncitos; los quales ven-
dio a quatro reales cada uno. son los tiburones assi en la mar,
como en las bocas de los rios, donde entran, mui dañosos,
y carniceros, porque han muerto, y comidose muchos hombres;
parten de un bocado una pierna, o muslo, y aun por medio del
cuerpo a un hombre: lo qual es causa de que donde son fre-
quentes, y estan cebados no se atreva nadie a entrar a nadar.
son pescados mui golosos, y voraces, andan de ordinario
tan por la superficie del agua, que una espina, o aleta que

tienen en las espaldas, la llevan fuera del agua como una mano de hombre levantada los dedos hacia arriba: siguen los navios que van a la vela comiendo las inmundicias, que dellos echan a la mar, y por mucho que un navio navegue, no solo tiene con el, sino que le dan muchas vueltas al rededor assi como va navegando, porque son ligerisimos; y acaece seguir un navio docientas leguas y mas. Prendenlos desde las naos con anzuelos de cadena, y son menester diez o doce hombres para subir un tiburon a un navio; en el qual da con la cola quando lo van subiendo tan grandes golpes, que parece le ha de quebrar el costado: no es tenido el tiburon por comida sana, por lo qual no acostumbran comerlo fresco, sino hecho tasajos, o seco hecho tollo. quando los navegantes por entretenimiento prenden alguno, lo vuelven a echar a la mar despues de muerto, o vivo pero tan maltratado que no viva mucho. yo vi una vez tornar a echar uno vivo a la mar atravesado un palo grueso por los ojos, con lo qual andava sobre el agua sin atinar ni a zabullirse, ni apartarse de un lugar.

el Marrajo es pece muy parecido al tiburon, pero mayor, y mas fiero, dado que no es tan ligero como el tiburon: es pece de cuero, y de cabeza, y boca grande, tiene siete, y nueve ordenes de dientes fortisimos, unos en torno de otros, y unos mayores que otros en proporcion: nunca se come este animal sino en caso de necessidad. cria en la cabeza unas piedras blancas, y grandes, que dicen tienen virtud

contra el mal de ijada, y de piedra.

cap. 50. de la Tonina, Bufeo, y Boto.

estas tres castas de bestias marinas son de las mayores que se crian en estos mares, las quales en gran cantidad corren estas costas de la mar del sur, sin que dellas se saque ningun provecho, antes hacen no poco daño comiendose los pescados menores, que sirven de mantenimiento a los hombres. es la Tonina como un gran cebon, de cuerpo grueso, anda sacando a menudo la cabeça del agua por la orilla de la mar mui cerca de tierra, y raras veces se ven solas, sino a manadas de muchas juntas. a falta de mantenimiento las suelen matar con figa los navegantes para comer, tienen la carne negra, la qual suele causar camaras a los que la comen, y lo mismo hace el tiburon. vienen a veces tan grandes manadas de toninas que cubren la mar. los Bufeos no se hallan en tanto numero, pero con todo desto son muchos los que crian en estos mares de las Indias. el Boto es pece mui grande con un bufador en la boca como vallena por donde respuella.

cap. 51. del pege espada, y del Atun.

el pege espada es de la grandeça de un buen becerro, y puesto caso que no sea el mayor de la mar, alomenos es el mas

fuerte, y brabo que se conoce en el agua: en el hocico superior tiene una espada tan larga como el brazo de un hombre, y algunos la tienen mucho mayor, de quatro dedos de ancho, y orlada de unos colmillos, o nauajas de una parte, y otra; con que hiere y mata a quantos pescados se le ponen delante. Ai pege espada tan grande que una carreta con una yunta de bueyes tiene harto que lleuar. Pelea frequentemente con las vallenas, y es una riña mui sangrienta, y de uer, porque a uezes las viene a matar. crianse en todos los mares destas Indias del Norte, y del sur, y matanse muchos en el puerto de Paita; su carne fresca es comida regalada, y mucho mas echada en salmuera, porque suple la falta del atun, y se lleuan deste pescado asi salado muchas botijas a todas partes, y pasa plaça de atun, y tal nombre le dan donde quiera.

el verdadero Atun no se halla en toda esta mar del sur mas que en la costa del reyno de chile, de donde lo suelen traer salado a esta ciudad de lima. dicese que a tiempos suben estos atunes a desouar al estrecho de Magallanes, y que a esa causa se hallan solamente en la costa de chile.

cap. 52. del pege unicornio.

en la trauesia de mar que se pasa nauegando de Panama a este reyno del Peru, sucedio hacia los años de mil y seis

cientos y diez, que viniendo nauegando un nauio le dio tan terrible golpe un pece estraño, y de grandeza descomunal, que pensando los que venian en el que auia topado en algun bagio; se tubieron por perdidos: vieron luego ensangrentada el agua del a la mar, y el pece que auia encontrado con el nauio muerto, y sobre aguado. No supieron por entonces lo que era hasta que acabado el viage, al descargar la nao, hallaron un cuerno fortisimo clauado en su costado, que lo auia pasado todo, y entraua dentro un palmo, que tambien auia clauado en un barril de herrage, que estaua arrimado al costado del nauio. el qual cuerno se le troncho al pescado quando lo clauo en el nauio; y fue gran prouidencia de dios, y misericordia que uso con aquella gente, porque si el pece sacara el cuerno, no ay duda sino que por el horado que hizo se anegara el nauio, y se ahogaran quantos en el venian.

No se sabe que especie de bestia marina sea esta, y por la semejança en el cuerno al Unicornio, le damos este nombre. venia en aquella nao un mancebo natural de la villa de Montoro llamado Garcia de lara mui gran contador, y escriuano, a quien hizo despues llamo dios con particular vocacion a la Compañia de Jesus, a donde viuio, y murio con nombre de santo; el qual se acordaua mucho deste suceso, y solia contarlo con agradecimiento a nuestro señor por auerlo librado de aquel peligro.

Historia del nuevo mundo

cap. 53. del pece clavo.

el pece clavo es tan raro en esta mar del sur que no tengo noticia que se aya visto en ella mas de una vess: es de tan prodigiosa grandeça como se vera por este caso que sucedio el año de mil y seiscientos y diess y nueve, y paso desta manera: viniendo el dicho año un navio de Panama para el puerto del callao desta ciudad de lima, aviendo ya llegado a la costa del Peru, en el parage de puerto viejo se arrimo al navio este pescado, asutrandose con el a lo largo, y vieron los navegantes que cogia el pescado todo el largo de la nao; y que por la parte de la proa sobrava del tres o quatro varas, y por la popa sobrepassava con otra tanta cantidad a la longitud del navio, con grande asombro de los que en el venian; y es de advertir que el navio era bien grande, pues se compro despues por el Rey para Almiranta de la armada Real desta mar del sur. Algunos de los que venian en la nao, que eran mui versados en las cosas de la mar dixeron que este disforme animal se llamava Pece clavo.

cap. 54. del Pece de Tehuantepec.

el nombre desta bestia marina no ay quien lo sepa,

por ser ella tan rara que no se que se aya visto mas de una
en la costa del pueblo de Tehuantepec de la nueva españa, de
(donde me parecio darle el nombre) y fue desta manera. vi
niendo yo de la ciudad de Mexico por fin del año de mil
y seiscientos y quarenta y uno, llegue al pueblo de Tehuan
tepec diocesi de Guaxaca, y en el convento de santo doming
go (cuyos religiosos tienen a su cargo aquella doctrina,
y curato) vi unos huesos prodigiosos, que los guardavan
aquellos padres por su disforme grandeça, entre los dos vi una
de hechura, y grandeça de una adarga: y preguntando
yo de que animal eran, me dixeron como en la costa de mar
de alli cerca vieron los Indios como varo un pece de tan
desmedida grandeça, que admiro a quantos lo vieron,
porque tenia cinquenta pies de cola, y que antes de
varar en tierra, anduvo dando vueltas por la ribera,
hasta que ultimamente salio a morir a la playa. cu
yos huesos llevaron los Indios al convento, para muestra
de la grandeça estraña de aquel pece.

cap. 55. De la Ballena.

La Ballena es el mayor pece que se halla en estos mares de
las Indias, de que ay gran suma en estas costas de la mar

(del sur, delas quales unas son mayores que otras; y delas me
nores vemos muchas viniendo de Panama a este reyno
del Peru, las quales suelen saltar sacando todo el cuerpo fue
ra del agua derecho hacia arriba, y haciendo al caer mui
gran ruido, y esto hacen mui frequentemente, y aveces
con peligro delas valsas, y otras embarcaciones pequeñas,
si las cogen encima de si las vallenas al hacer este salto,
o debaxo al caer en el agua. muchos delas vallenas gran
des suelen dar en la costa, y vararse muertas en las playas;
señaladamente en los terminos de esta ciudad de lima,
y de su Arcobispado he visto dar muchas ala costa. el año
de mil y seiscientos caminando yo por las salinas de Guau
ra vi una de disforme grandeça que avia varado en
aquella playa, y se la estavan comiendo condores, y o
tras aves carniceras. el año de mil y seiscientos y tre
ce salio otra a morir a tierra quatro leguas de esta
ciudad de lima en la playa del valle de Pachacama,
que parecia no inferior en grandeça ala de Guaura.
y despues aca han varado en tierra otras. No ay
en este mar del sur pesca de Ballenas, sino por
las que mueren en la costa, y entonces se saca dellas
algun aceyte.

Historia del nuevo mundo · 1 · parte · lib · 8 ·

cap · 1 · de las aves que se hallaron en este nuevo mundo de los generos que las de españa ·

como esta tierra es tan estendida, y de tan diversos temples, y climas, se crian en muchas partes della casi todas las especies de aves que se hallan, y conocen en nuestra españa: si bien es verdad que algunas no son en todo tan semejantes, que no se distingan algo, dado que la tal distincion no es tan notable que baste a constituir diferencia especifica. en este capitulo pondre todas las que yo he alcançado a tener noticia: aunque no dudo sino que en regiones tan espaciosas, particularmente en las que caen mas remotas, y apartadas del trato, y comunicacion de los españoles, se deuen de hallar otras muchas aues de las conocidas en europa, que no ayan venido a mi noticia.

Començando pues por la que tiene el principado en el linage de los animales aereos, que es el Aguila digo que se hallan en esta tierra todas las diferencias

dellas que en España. llaman al Aguila los Indios Peruanos en la lengua general deste reyno, Anca; y en la Aymarà, Paca. cuyas diferencias son las siguientes con los nombres que les dan en la lengua Aymara. La mayor se dice Cocotaapaca; destas tuui grandes vien la ciudad de Guatimala el año de mil y seiscientos y quarenta y dos tres o quatro que tenia en su casa el Presidente; y eran no menores que grandes pauos, y aun mas altas, con las cabeças coronadas de un plumage compuesto de unas plumitas largas, y delgadas; y dauan un grito que parecia chillido, o silvo, que causaua temor. Coriquenque es otra casta de aguilas menores, y de color frailesco, y colablanca. la llamada, yanachuncupaca, es toda negra. otra entreuerada de negro, y pardo se dice, chegepaca. diferencianse todas estas aguilas entre si solo en el tamaño, en el color, y en ser unas mas animosas que otras.

Hallase tambien una especie de aues blancas semejantes a la aguila, a las quales llaman Aguilas de agua, porque se exercitan en la pesqueria.

Crianse asimismo todas las especies de aues de rapiña, que siruen para la caza de volateria; el qual exercicio es en esta tierra de gran facilidad, poca costa, y mu

mucha recreacion; por ser los halcones de aca de gran man-
sedumbre, docilidad, y ligereza; y no menos sufridores
de trabajo: y lo mejor que tienen es no ser con ellos necessaria
alguna cetreria, ni los medicamentos que contiene; sino solo
templarlos para el dia que han de caçar. los mejores dellos
son unos que se llaman negrillos, por ser de mas veloces
alas, y mayor animo: para lo qual no les impide ser
mui menores de cuerpo. llamanse los halcones, y gavi-
lanes en comun en la lengua Peruana, Huaman:
los Neblies, Pilcuhuaman; estos los ay con estremo
buenos. los Azores son grandes, y mui hermosos, lla-
manse en la misma lengua, Huaylla huaman: y el
milano se dice, Cuenya.

De las mejores castas destos halcones se han llevado
a España algunas veces presentados al Rey: y el año
pasado de mil y seiscientos y cinquenta el Conde de Sal-
vatierra virrey deste reyno le remitio sesenta; de los qua-
les los treynta llegaron vivos a España, y a manos de
su Magestad solo diez y ocho; y este presente año de
cinquenta y dos se le embian a su Magestad de sesenta
a setenta, porque le ha embiado a mandar al Virrey,
que todos los años le remita tambien numero dellos.

grande argumento sin duda es de la bondad, y fineça de los halcones del Peru, el llevarlos a España tan de lejos, y con tanta costa; pues cada embio dellos cuesta ocho mil pesos de la Real hacienda.

Hallase otra especie de pajaros parecidos al milano en la condicion, y oficio de hurtar los pollos; mas no en el plumage, en la cabeça, ni en la division de la cola: tienen los ojos colorados, y se dicen Guaraguaos, los quales no pienso que ay en España. El cernicalo se llama en lengua de los Indios Peruanos, quilliquilli: son pequeños los de esta tierra, pero mui animosos. el pajaro llamado pierde Jornal, que es tambien de rapiña, y se mantiene de los sauandijas que caça, lo ay en todas partes.

Tambien se afirma por personas dignas de credito aver en las provincias de los Andes, que son las mas mediterraneas deste reyno del Peru, halcones de color verde como los papagayos; los quales por ser tan raros se pudieran embiar a la S. Magestad catolica mejor que estotros comunes.

en toda esta America Meridional no se crian cuervos; pero hallanse en la nueva españa, y en toda aquella America setentrional, cuya raya no pasan para estenderse por lo restante de las Indias; la primera vez

que los vi fue al entrar en la ciudad de San Miguel, diocesi de Guatimala, los quales no avia visto desde que sali de España con tener ya treynta y tres años de indias, y haver estado en muchas de sus provincias.

en toda esta tierra se crian muchas palomas torcaces, y otras parecidas a las zuritas, salvo que son menores. llamanse las palomas Torcaces en la lengua Peruana Urpi. y son infinitas las que se crian en los guarangales de los llanos del Peru, en especial en los valles que tienen viñas, y asi es mui copiosa la caça que ay dellas; y aun necesaria por el daño que hacen en la uba: por lo qual no ay viña donde no se tenga una escopeta para disminuirlas, y espantarlas.

Con igual abundancia que palomas Torcaces se crian en los mismos valles de la costa de la mar tres o quatro diferencias de tortolas, unas mayores que otras. la mediana se dice quito; la menor que es cenicienta, cullcutaa; cocatuhuay, la mayor. cullco es otra parda pintada de ojos colorados. la codorniz se llama, Pucpuca, en este reyno del Peru, a donde no se hallan tantas como en la nueva España.

las golondrinas de aca son en dos o tres maneras; unas mayores que las de España, que no tienen la cola tan hendida, ni tanbien canto; porque lo tienen mas sordo:

crian en las casas tan domesticamente como en España. otras son menores que no cantan casi nada, ni hacen nidos de barro, sino que crian en los agugeros que hallan en las paredes: y desta casta son las que se crian en esta ciudad de lima, y por toda esta costa de la mar del sur. de las mismas golondrinas de españa se hallan en la nueva españa, las quales hacen sus nidos en las casas de campo, y fabricanlos cerrados por todas partes con un agugero redondo del tamaño de su cuerpo, por donde entran, y salen con estrechura. el nombre que dan los Indios del Peru ala golondrina es, yana calhua.

Hallanse asimismo de todas las aves siguientes garças reales; garçotas: francolines: faysanes: Ruiseñores: calandrias: sirgueros: y gorriones. destos pajaritos de canto es mas abundante el reyno de chile, que lo restante desta America Austral: y asi los mas que ay enjaulados en esta ciudad de lima son traydos de chile.

Tordos se hallan pocos en este reyno del Peru, pero en la nueva españa se crian muchos de la misma especie que los de españa; y fuera dellos ay otros que andan amanadas, son menores que los de españa, y los llaman en aquel reyno, sanaques: es muy poco el uso que he visto en todas estas Indias de enjaular tordos; ni

enseñarles a hablar como en españa; ni tanpoco alas vrracas; las quales no he visto en otra parte fuera de la nueva españa, adonde hacen no poco daño en las higueras.

Zorçales se crian pocos en esta tierra, y tambien mirlas; destas he visto en mas numero en las provincias del collao. Tambien se crian cisnes, mas en poca cantidad. delos siguientes ay muchos, lechuças; bohordos; mochuelos; y buhos, destos se hallan mui grandes en la nueva españa, que hacen harto daño en las aues caseras.

Hallanse asimismo en igual cantidad vencejos, caudones; gavinas: gallillos. calamones: esmerejones: aberramias: buarros, y grullas, si bien estas no son tan comunes, pues solo se hallan en la nueva españa, y en las islas de Barlovento.

en donde quiera se cria gran copia de murcielagos, principalmente en las islas de Barlovento, y en todas las tierras calientes, y de temple yunca. son de tan caninos dientes, que en algunas tierras en sacando la persona que duerme el pie, o mano de la ropa, le muerden tan delicadamente que no despierta, ni sabe que le te mordida hasta que la sangre por la mañana se lo muestra. su herida es de ordinario en las yemas delos dedos. y en las orejas. sacando la revanada de carne redonda con mas sutileça que si la cortaran con una mui afilada na-

vaso; y suelen mordiendo desta suerte desangrar a una persona. muerden tambien a las bestias en el cuerno, y en las orejas. y particularmente desangran, y matan las gallinas mordiendoles en las crestas.

Tierras ay en esta America donde se crian tan grandes murcielagos como gallinas con un pelo, o bello corto tan blando como seda, de que los Indios del Peru havian hacer ropas mui delicadas, y preciosas para sus reyes. hacen ellos gran herida con su mordedura porque tienen tan fuerte dentadura que clauan los dientes en un hierro. desollados estos murcielagos grandes usan comerlos los Indios.

entre las varias suertes de murcielagos que se crian en estas Indias se halla cierta casta dellos en las tierras calientes de la nueva españa cercanas a la mar del sur, que con razon se pueden llamar aves de rapiña, porque lo son entre los de su linage. son estos unos murcielagos no tan grandes como los de arriba, pero mayores que los ordinarios: los quales en grandes vandadas acuden al anochecer a las iglesias, y lugares, donde saben aver cantidad de murciegalos, y se andan volando cerca: y quando al cerrar la noche salen

los murcielagos delas iglesias, y de otros edificios a volar fuera; los van cogiendo al paso, y comiendoselos; y se oye el chillido que dan los que caen en sus garras. Tienen estos murcielagos de rapiña mayores uñas que los ordinarios, y muí recia dentadura. llaman al murcielago los Indios del Peru en su lengua general, Masu.

De las aues marinas que habitan, y se mantienen en las riberas del mar, y de los lagos, ay todas las castas que en españa, y otras innumerables; como son bati llos de playa, que los Indios llaman visu: ansares grandes blancos, y negros, que vuelan mucho; con cuyos cañones se puede escriuir. otra suerte de patos negros que no vuelan llamados, Tacama. otra espe cie de patos blancos; patos reales: los patos caseros que los Indios crian en sus casas son algo diferentes de los de europa, porque son mayores que ellos, aunque no tan grandes como gansos.. gabiotas blancas, y pardas; y pajaros flamencos, con cuyas plumas suelen ataui arse los Indios. item gran copia de sumurjores; cuer bos marinos; y dorales, que son aues mui parecidas a nuestras gallinas. y gallaretas.

cap. 2. del Pasaro bobo.

Al tratado de las aues naturales desse nuevo mundo doy principio por las marinas: las quales hallamos en tanta cantidad, y de tan distintos generos, que es imposible reducirlas a numero. Tratare aqui de solas las mas conocidas que han venido a mi noticia: y sea la primera la que los mareantes llaman Pasaro bobo: las quales vemos en estos mares viniendo de españa a cien leguas de las primeras islas de Indias. son menores que gaviotas, tienen los pies como patos, y se posan en el agua quando quieren; son negras, y sobre este color tienen la cabeça, y espaldas de un plumage pardo escuro: son de mucho vuelo, y de poca carne; estando con su pluma son tan grandes como una paloma, y algunas, y despues de peladas quedan menores que palomas sin pluma. desuellanlas los marineros para comer, aunque no es buena su carne. son tan bobas que muchas veces se dexan coger a mano; a cuya causa les han puesto este nombre.

cap. 3. de los Patines.

Patines llama tambien la gente de la mar a unos pasaros pequeños, negros, y grandes voladores; que se ven por todo el viage viniendo de españa a Indias; vue

lan muicaraiss delagua, y se leuantan, y vasan con gran
ligereça, quando suben, o vasan las olas aunq de carde
braba lamar. asientanse enel agua quando quieren,
y tornanse a leuantar: sustentanse del pescado que prenden,
como son peçes voladores, y otros.

cap. 4. del Rabo de Junco.

Casi a todas las aues, que primero vemos viniendo de España a estas Indias algunas leguas antes de descubrir tierra, han puesto nombre los marcantes tomado de alguna semejança que tienen con otras cosas, como lo han hecho con las que describimos en estos primeros capitulos, y en especial en este: es pues el Rabo de junco una aue blanca, poco mayor que paloma torcaß, y gran voladora; algunas no son del todo blancas, sino que tienen las plumas mezcladas con pardo; tiene la cola como paloma algo mas corta, y redonda; y de la mitad della sale un plumage delgado, y largo mas de un palmo; y por esto le dan el nombre que tiene. las aues destas que tienen la pluma blanca son de pico colorado. vense como trecientas leguas la mar adentro antes de llegar a la primera tierra de Indias.

cap. 5. del Rabiahorcado.

esta es un ave mui conocida en el ayre por la hechura de la cola, y encuentros de las alas; porque tiene la cola gran de, y hendida mas que el milano; por lo qual la llaman con este nombre la gente de la mar; los encuentros de las alas mui agudos, y el vuelo como el del milano quan do vuela sesgo, y pocas veces bate las alas. es del tama ño de un gran milano, y tendidas las alas tiene una braça de punta a punta; aunque pelada no tiene mas carne que una paloma: su color es negro, dado caso que algunas tiran a color rubio pardo, con el pecho, y la cabeça blanca. tiene las piernas cortas, amarillas, y delgadas; y los dedos como de paloma: el pico largo con el cabo algo grosezue lo, y un poco retorcido para abaxo. vense estos paxaros en la mar docientas leguas antes de llegar a la primera tierra de Indias: su unto afirman ser provechoso para quitar las señales de las heridas del rostro.

cap. 6. de los Alcatraces.

Hallanse muchas diferencias de Alcatraces en estos mares de Indias, que todos convienen en tener los pi es como patos, y ser aves marinas exercitadas en lo

pesqueria deque se mantienen. diferencianse unas de otras en el color, y grandeça; porque unas son del tamaño de cuerbos marinos, y otras algo menores; algunas negras que tiran a color pardo; y otras blancas, y pardas: otras ay negras pardas que tienen las cabeças blancas con algunas plumas en ellas coloradas. Pero entre todas es mui particular una especie de alcatraces, que se hallan diferentes de los que se conocen en los mares de españa. son ellos tan grandes como ansarones, y todos pardos; con el pico de dos palmos de largo, el qual a raiz de la cabeça es del anchor de una mano, y como se va apartando se va estrechando, y la punta donde se remata es tan ancha como el dedo pulgar: Tienen mui grande pescueço, y buche, de suerte que les cabe en el una gran botija de agua; y el pecho es de plumas blancas. quando vuelan llevan tan encogido el pescueço que parecen no tenerle; y suben mui alto, y se arrojan al agua con gran impetu juntas las alas, y hechos un ovillo; y del golpe quedan en la mar salta el agua bien alta. luego que prenden el pescado salen, y sentandose sobre el agua se lo engullen, y se vuelven a levantar en alto para continuar la pesca. su carne no es buen manjar: los cañones de sus alas son tan gruesos como de gansos, y con ellos se escribe mui bien.

cap. 7. del Pasaroniño.

el Pasaroniño se cria en los islotes, y riscos de la costa de la mar del sur, y nunca sale dellos, y de l agua, porque no vuela, ni tiene plumas, sino un blando, y corto bello por todo el cuerpo de color de raton; es aue mui particular, tan grande como un ansaron; y llamanlo pasaroniño porque nunca vuela.

cap. 8. del Azor de agua.

en las islas de Borlouento se halla una aue bien particular, a la qual llaman los españoles Azor de agua; es del tamaño de una gallina grande, y casi de la misma forma, blanca con algunas mezclas pardas; el pico como de gauilan algo mas agudo; la qual aue es de rapiña en la mar, y en la tierra; porque de la misma manera caça en el ayre que pesca en el agua. Tiene el pie derecho de presa bien armado de uñas, como pie de aguila; y el izquierdo como de pato, con el qual se asienta, y gouierna en el agua. quando andan los pescados sobre aguados cerca de tierra, se deja caer de lo alto al agua, y con las uñas del pie derecho afierra el pescado, y se queda nadando con el otro pie; y desta manera

se come la presa, o se leuanta con ella en las uñas, y la va a comer a otra parte: y quando esta en tierra caça, y se mantiene de algunos paxarillos.

cap. 9. de la Guanaya:

La Guanaya es cierta aue marina tan grande como una gallina, de color pardo, y negro: suelen estas aues a cier to tiempo del año venir en vandadas por el puerto del Ca llao a raiz del agua en tan grande numero que hacen una mancha en el ayre en forma de faxa sobre la mar, y desta manera tardan algunas horas en pasar de una parte a otra. suelen dormir en la isla del Callao, a don de los Indios pescadores las cacan de noche; y como las hallan apiñadas matan infinitas, las quales no pe lan, sino que desolladas las secan al sol; y dellas asi secas hacen un guisado que llaman, Lagua, que para ellos es mui apetecible, aunque la carne no es de ninguna estima.

cap. 10. de los zarcillos.

estos son unos paxaros marinos blancos, y poco menores que gauiotas; y acostumbran comerlos los Indios. vie nen a cierto tiempo del año grandisimas vandadas dellos

al puerto del Callao; y vuelan de Norte Sur por encima del pueblo en numero mui excesivo, de manera que des de antes de amanecer no dejan de pasar todo el dia tropas tan grandes que cubren el ayre; vuelan mui altos, y con tan gran voceria que ofenden la gente; y las voces que dan parecen llanto de niños. suelen volar en dos hileras puestas en figura triangular, guiando uno las dos hileras que en el hacen punta.

cap. 11. de los Piqueros.

Esta es cierta especie de aves marinas asi llamadas por que tienen gran pico, el qual es tan largo como un dedo de tamaño, blanco, y puntiagudo: son estos pajaros blancos, y pardos, tan grandes como una gallina; andan a vandadas tras el cardumen de anchobetas, y sardinas; mas no vuelan apiñados, y en orden como otros; sino que unos suben, y otros bajan exercitando la pesca; para la qual suben mui altos, y desde alli se arrojan al agua con tanta ligereça como una saeta; y como se van arrojando apriesa unos, y otros sobre el cardumen de pescado, es mui para ver la priesa con que hieren el agua, y la hacen saltar para arriba.

cap · 12 · delos Terra lillos, y Pardelas.

Los Terra lillos son unos passaros marinos menores que gauiotas, de color blanco, y negro, que cantan al amanecer, losquales no son entanto numero comolos referidos enlos capitulos pasados.

Las pardelas son asimismo aues marinas deltamaño de las Guanayas, y de color negro.

cap · 13 · del Gallinacillo.

el Gallinacillo es un passaro no menos util para las huertas, que el gallinaço paralo poblado: es un poquito mayor que un tordo, todo negro, el pico grueso ala manera del pico del papagayo, saluo que no es corbo, ni tan grande; y la cola en proporcion del cuerpo mas larga. Andan siempre estos passaros en las huertas manteniendose del gusano que se cria en la hortaliça, y legumbres, y delos gusanillos, y lombrices que nacen en la tierra; y para esto suelen andar de ordinario tras la gente que ara, y labra la tierra, comiendose las lombrices, y animalillos que se descubren en ella. Hace tambien este passaro un grande beneficio, y de mucho regalo al ganado, porque como en las

tierras calientes, cria toda suerte de ganado gran cantidad de ladillas, y garrapatas, que grandemente lo mo lestan; especialmente al ganado vacuno; se andan ellos paxaros de contino tras las reses, espulgandolas, y manteniendose dellos animalillos, que ellas crian.

cap. 14. del suyuntuy.

La aue mas comun, y conocida que pienso que ay en todas estas Indias, es el suyuntui, que los españoles llaman gallinaço, porque es casi como la gallina, un poco mayor, pero de diferente talle; es toda negra hasta el pico, y piernas; tiene el pico tan largo como un dedo, delgado, y con la punta un poco corba. la cabeça, y buena parte del cuello sin pluma, cubierta de un cuero negro, duro, y arrugado. hallanse algunos gallinaços que tienen este cuero de la cabeça, y pescueço colorado, y quieren decir algunos que son de diferente casta. Todos tienen mui grande, y ligero vuelo; remontanse mucho por el ayre, volando con gran serenidad, y muchas veces sin batir las alas. Hacen sus nidos, y crian en partes tan o altas, y con tanto recato, que pocas veces se hallan. Pareceense estas aues a los cuervos, o son especie dellos,

aunque estas son mayores, y mas domesticas, y mansas; andan ordinaria mente en poblado sustentandose de quantos animales muertos, e immundicias hallan en las calles, y corrales de las casas, y en los muladares de los pueblos, por lo qual son mui provechosas para la limpieça de la republica, a cuya causa nadie las mata ni ofende; ultra de que no es su carne de comer, porque es negra, y hedionda. salen de noche a dormir fuera de los pueblos en los arboles de la redonda, y en amaneciendo antes de salir el sol vuelven a ellos a varadas a buscar su mantenimiento.

Hase esperimentado ser medicinal el gallinaço, porque el año de mil y seiscientos y catorce acaecio en esta ciudad de Lima, hallandome yo en ella, que un mancebo estudiante del demasiado estudio, y devocion, a que se dio sin la rienda de la prudencia, vino a perder el juicio; al qual curaron con darle a beber por quince dias el agua, o sustancia de un gallinaço sacada por alquitara; y con esta cura cobro el juicio, y sano tan enteramente, que despues entro religioso, y se ordeno de misa. Tambien dicen que comida su carne aprovecha contra el mal frances: su coraçon seco al sol huele como almiscle; y su cuero quemado cura las heridas. son estas aves quando pe-

queñas blancas, y luego mudan el color. Mostraron me una aue denesta ciudad de Lima por cosa rara un gallina ço pequeño blanco; porque apenas se halla quien aya uido con sus nidos, ni se pa donde crian. en la lengua de la isla española se llama el gallinaço, Aura: en la Peruana, suyuntuy: y en la Mexicana, tzopilotl.

cap. 15. del Alcamari.

el Alcamari es poco mayor que un halcon, tiene el pico algo corbo, y deste la mitad hasta la punta negro; y la otra mitad acia la de la cabeça, blanquecino: las piernas asi mismo blanquecinas, y las uñas grandes, y negras. en el color tiene una propiedad estraña, y que no se yo se halle en otra especie de aues; y es que hasta los quatro o cinco años es todo de un color rubio escuro; y en llegando a esta edad muda las plumas, y el color, y queda blanco, y negro. y respeto desta mudança que hace tan notable lo llaman los Indios con dos nombres: el primero es, suamari; y le dura hasta que muda el color: y el segundo el sobre dicho de, Alcamari; que le dan con la nueua librea, y color de que se viste, y con que permanece toda la vida. es aue de rapiña, mas no caça otras para mantenerse

dellas; solo se sustenta de la carne muerta que halla, y
quando esta le falta; caça, y come ratones, lagartijas,
culebras, y todo genero de sauandijas.

es pajaro mui animoso, y arriscado; yo lo he visto
acometer a una aguila de las pequeñas yendo volando.
Tambien conoci uno que se criaua manso, y domestico den
tro de nuestra casa en el pueblo de Juli, sin huirse aun
que volaua mui bien; el qual no dejaua entrar perro
ninguno en nuestro patio, porque a todos arremetia, y su
biendoseles en las espaldas los echaua fuera a picados:
y si alguno le hacia rostro, y resistia, peleaua con el; y quan
do se via apurado se aprouechaua de las alas; saliendo
a vuelo de la lucha, mas luego voluia a ella: entra
uase en la iglesia en busca de los perros para echarlos della: y
porque las Indias por ampararlos los solian cubrir con su man
ta, o mantellina; el pajaro saltaua a picarles por encima
de la ropa donde via que estauan escondidos. era este pa
jaro todauia Suamari, que no auia mudado el primer
color; y con ser tan brabo con sus enemigos, era tan domes
tico, y manso con los de casa, que se les subia blandamen
te sobre las cabeças, y los espulgaua. crianse estos paja
ros comunmente en las tierras frias, adonde no se ha
llan gallinaços, y ay gran cantidad dellos en las sier

vas del Peru, adonde en la lengua Aymara se llaman, sua mari; y Alcamari, como queda dicho. deste pajaro han tomado los Indios una metafora, y es que a uno oficial que es nuevo en su officio, y no mui diestro, lo llaman, suamari. y al que ya es antiguo, y diestro en el, le dan nombre de Alcamari.

cap: 16. de la Macangua.

la Macangua es una aue como gallina, de su tamaño, y forma, i negra, de pico mediano, y recio; y buela poco. barrunta la mudança del tiempo; sustentase de culebras, y viuoras; y para auer esta caça se sube a los arboles, y desde alli las otea, y en viendolas embiste con ellas, y pelean cruelmente, mordiendo la viuora a la aue, y esta a ella, hasta que vence la Macangua, y las viuoras quedan muertas; mas antes de comerlas busca cierta yerua, y se reuuelca en ella para librarse de la ponçoña de su contrario, y luego vuelue a comer la presa. en la prouincia del Paraguay la llaman, Macangua, porque grasna asi; y en la de santa Cruz de la sierra, Macoro, y socores.

cap. 17. del Huatzin.

el aue llamada Huatzin en la nueua españa es casi tan grande como las gallinas de Indias; tiene el pico corbo, el pecho blanco que tira a amarillo; las alas,

~ la cola manchadas por interualos con unas rayas anchas como el dedo bulgar de color blanco, y rubio : la espalda, y la parte mas alta del cuello de un color leonado tirante un poco a pardo escuro, y algunas tienen lo mismo desde la cabeça al pecho : las uñas negras, y las piernas pardas tiene una cresta compuesta de plumas de color blanco tirante a amarillo, y por los lados hacia la espalda son plumas de color negro. Mantienese de culebras, y lagartijas; da una grande, y vehemente voz con un grande aullido; y la tienen los Indios por mal aguero. vive en regiones calientes, y anda por los arboles cercanos a los rios. Picando con los huesos della que qualquiera parte del cuerpo humano que padesca dolor, se lo quita. y el sahumerio de sus plumas restituye el entendimiento a los que por alguna enfermedad quedaron algo faltos del.

cap. 19. de la Aura.

Llaman en la nueua españa, Coz quauhtli, aura que que los Mexicanos nombran, Aura; y dicen que es la reyna de todas las aues : es tan grande como las gallinas de creta, tiene todo el cuerpo leonado, y negro; fuera del cuello, y las partes vecinas al pecho que tiran

de negro a bermejo: las alas junto al nacimiento son ne
gras, y lo demas de color ceniciento mezclado por la par
te de arriba de leonado, y negro: el pico raso hacia el fin,
y semejante al de los papagayos: las uñas corbas,
los ojos negros con la pupila leonada, y los parpados
bermejos. la frente de color de sangre, y con muchos
pliegues, y arrugas, los quales suele estirar, y desho
cer, en que se parece a los galipavos; tiene unos pelos
vellos, y retorcidos semejantes al cabello de los negros:
la cola de aguila, por la parte inferior ceniciente, y por
la de fuera negra. sustentase de culebras, y otras sa
vandijas semejantes que caça, de carnes morteci
nas, y de otras inmundicias. es ave que apetece lo
alto, y nunca deja el vuelo: resiste con gran fuer
ça a los vientos, y suele estarse contra ellos sin mover
se de un lugar gran rato: su carne no es buena de comer.

cap. 20. del condor.

el condor es ave carnicera, y mui parecida al buitre
en la grandeça, y propiedades; sino es que sea de su mis
mo genero. su talle es ni mas ni menos que el del galli
naço, pero es mayor que el tres o quatro veces, y tan gran
de como un crecido pavo: la cabeça pelada, cubier

ta de un cuero negro, arrugado, y duro; el pico asimismo negro, mediano en proporcion de su cuerpo, con la punta corba; todo el cuerpo de pies a cabeça es negro, con una cinta de plumillas blancas en el cuello, que lo rodea todo por junto a la cabeça. Tiene mui largas alas, las quales estendidas tienen de punta a punta diez o doce pies; los cañones mayores dellas son tan gruesos como los dedos de la mano, y los mas delgados como de gansos, con que escrivimos, y asi aca suelen algunos escrivir con ellos. es que para ser tan grande, y pesada, de mui ligero vuelo, y que se remonta mucho. hace notable daño en toda suerte de ganado manso, mayor, y menor, de la tierra, y de castilla: porque embiste a una ternera, y la mata, y se la come; y mucho mas al ganado menor, particularmente a los corderos de la tierra. quando esta harta, la suelen matar a palos, porque no puede tomar vuelo, sino desde algun lugar alto, y mientras corre a buscarle, la suelen alcançar, y matar, como he dicho. el pellejo que cubre su buche es mui util, porque puesto sobre el estomago flaco, lo conforta, ayuda a la digestion, abriga, da calor, y gana de comer. su unto aprovecha contra los nervios encogidos, pasmados, o perlaticos.

resue. de los tumores duros, ablanda las endurecidas secas de la garganta; y desentume los pies de los gotosos. La ala puesta sobre el vientre tiene facultad de expe ler la criatura del vientre, aunque este muerta. Cria se el condor en todos los temples del Peru, asi en la sierra, como en la tierra caliente, y templada. llamase en la lengua Peruana; cuntur; de donde a corrompido el vocablo, decimos nosotros; condor.

cap. 21. del Pelicano.

este nombre dieron los Españoles a cierta ave peregrina, que se halla en la nueva españa; y son tan raras que sola una se ha traydo a la ciudad de Mexico; la qual cogieron los Indios de un beneficio, que cae en lo mas remoto de aquel Arçobispado; y por su hermosura, y estraña forma, la trageron a su cura, y el la presento al Arçobispo de Mexico don Juan de la serna. era del tamaño de un pavo de la tierra, toda ella de pluma blanca, fuera de los estremos de las alas, y cola; que eran de color pardo; tenia las uñas, y pico de ave de rapiña. y como la tubiese el Arçobispo en su huerta, echaron de ver que a tiempos traya el pecho lastimado, y manchado de san

gre, porque lo hería con el pico; de donde coligieron que sin duda era Pelícano, y le pusieron este nombre.

cap· 22· De la Pisaca·

esta es una aue tan parecida a la perdiz, que la llaman los españoles perdiz de las Indias, aunque es de distinta especie de las de españa. el color de sus plumajes es de perdiz, pardo con pintas del mismo color mas claro, o blanquecino: las plumas del pecho son todas de un color mas claro que tira a rubio, y sin pintas: el pico largo de color negro claro o pardo, y algo encorbado; las piernas blanquecinas que tiran a amarillas, y las uñas negras. hallanse muchas diferencias de Pisacas, que solamente se distinguen en el tamaño: las mayores son tan grandes, y aun mas que gallinas y se llaman, yutupisaca: otras ay del mismo tamaño que una gallina, y otras como palomas, estas dan quatro vuelos, y las llaman los indios huayrayutu: otra ay menor pintada vareteada llamada cucuri: en suma se hallan desde el tamaño de una pequeña tortola hasta mayores que nuestras gallinas de Castilla; y todas tienen una propiedad contraria a la de las perdices de españa, y es que se han de comer mui frescas, porque asi estan mas tiernas, y de mejor gusto; mas si se comen manidas, se ponen secas, o sin

jugo, y desabridas.

Crianse estas aves en gran cantidad en todas las sierras, y paramos del Peru, y en las provincias del Paraguay, y Tucuman es tanta la abundancia que ay dellas, y es tan tan simples, y bobas, que no huyendelos caminantes, y asi desde la caualgadura las suelen ellos coger con un laço puesto en una caña, como quien pesca, sin que esto les impida su camino. y en la provincia de santa cruz de la sierra un muchacho que salga al campo con uno, o dos perrillos, torna en breue a su casa con diez, o doze perdices. en las dos lenguas generales del Peru se llama esta aue Yutu, en la quichua; y en la Aymara, Pisaca.

cap. 23. del Pito.

el Pito es un pajaro del tamaño del cernicalo, y algo parecido a el en el color pintado, aunque las plumas del vientre son de un color entre blanquecino, y amarillo. Tiene mui largo cuello, y la cabeça grande en proporcion del cuerpo; el pico negro, delgado, y tan largo como la longitud del dedo indice: la lengua larga medio palmo, delgada, y redonda que

parece lombriz; y los ojos verdes. es pasaro mui vocin-
glero; y mui dañoso alos edificios, porque con el pico,
que es mui recio, agugerea las paredes donde hace el
nido. son los cañoncitos de sus plumas amarillos, y uti-
les para fixar la dentadura usandolos por mondadi-
entes; para el qual efecto se suelen tambien aplicar
sus sesos. y el caldo de su cocimiento bebido caliente,
hace venir abundancia de leche alas mugeres esteriles
della para criar. llaman los españoles a este pasa-
ro Pito, y los Indios deste reyno del Peru en las dos
lenguas generales, Acallu, en la Quichua: y en la
Aymara, yaracata.

cap. 24. del Pasaro corregidor.

el Pasaro corregidor es del tamaño de un tordo, de color
pardo, el pecho, y vientre ceniciento; la cola, y espalda
pardas, y rayadas de color de gorrion; los ojos, pico, y pies
negros, cola larga, y ligero vuelo. hace mucho daño
en las huertas porque se come la fruta; y mucho ma-
yor en las viñas, porque no contento con comerse las uvas,
corta del sarmiento los pampanos, y racimos en agraz.
Por ser este pasaro tan dañoso le han puesto nombre de
corregidor a imitacion del daño que algunos corregi-

dores de Indios suelen tener en su govierno. es esta ave la centi
nela, y atalaya de las demas, porque en percibiendo ave de
rapiña, da una voz con que avisa a las otras; las quales, sin
tiendola huyen, y se ponen en cobro. Tambien tiene mui
buen canto para tenerla en jaula, porque contrahace la voz,
y canto de los paxaros que oye, como el cinzonte de la nue
ua españa. el modo como he visto cazar estos paxaros es
armandoles lazos, echando dentro dellos pasas, de que son mui
golosos.

cap. 25. de los Vencejos de Indias.

en la isla española se hallan unas aves noturnas ma
yores que vencejos; tienen las alas, y el vuelo de la mis
ma manera, porque vuelan volteando, subiendo, y vaxan
do con gran velocidad como los vencejos: salen al ano
checer, y andan toda la noche chillando de quando en
quando de modo que se oyen de lejos.

cap. 26. de los Paxaros comuneros.

en las islas de Barlovento se hallan unos paxarillos
del talle de sirgueros, aunque de color pardo gris; a los
quales llaman los españoles comuneros. porque viven
en comunidad, habitando mas de docientos en un gran
nido, donde cada uno hace su celda por si; y son tan ani

mosos quasi cerca de sus habitaciones pasa alguna ave, chi
ca, o grande, aunque sea de rapiña, salen todos a ella, y
la ahuyentan con tanto temor como si cada uno de los
fuera una aguila; como las avejas, y abispas echar
de sus panales, y colmenas a los que se los quieren quitar.

cap. 27. del siyllanque

el siyllanque es un pajaro del tamaño de gorrion, y un
poco menos que golondrina, a la qual es tan parecido
en el color, y talle, que por esto lo suelen llamar los es
pañoles golondrina de las Indias, dado caso que es
de distinta especie que las golondrinas. Tiene el pecho,
y vientre de un blanco escuro, y lo restante del cuerpo de
color negro claro: el pico corto, y negro; las piernas en
tre blancas, y coloradas, y las uñas negras, y delga
das. no canta como las golondrinas, sino que en
lugar de cantar chilla. llamase en la lengua Ayma
ra del Peru, siyllanque.

cap. 28. del quenti.

el quenti es el menor de los pajaros que se hallan en estas
Indias, porque es tan pequeño, que teniendolo en la ma
no, y cerrando el puño con el dentro, no hacemos

vulto quesi fuera una bellota de encina: y pelado viene aquedar poco mayor que un moscardon; porque pelada su cabeça es del tamaño de un garuanço. Para ser tan pequeño tiene mucha pluma, con laqual de la punta del pico a la cola tiene de largo el anchor de quatro dedos; y estendidas las alillas tiene de punta apunta seis dedos atrauesados; el pico es tan largo como la mitad de su cuerpecillo, mui delgado, y negro: las piernecillas mui delgadas, y tan cortas que apenas tienen de donde echar mano, y las uñillas negras. Las plumas son pintadas de muchos, y hermosos colores, de laquales los Indios de la nueua españa hacen aquellas imagines tan preciosas componiendo unos colores con otros con tanta sutileça, y artificio que admira.

Tiene este pajarito una naturaleça prodigiosa, y es que en las tierras donde se agostan las flores, no viuiendo mas tiempo de lo que ellas duran, de cuya melosidad se mantiene sustentandose sobre ellas sin asentarse en el arbol, sino mouiendo velozmente sus alillas se esta parado en el ayre un buen rato; y en pasandose el tiempo de las flores se allega a un pino, o a otros arboles guiado de su natural instinto, y asiendose con el pico, se queda colgado por tiempo de seis meses poco mas o menos; y en començando por la primauera a florecer las plantas,

torna el a cobrar vida, o despertar de aquel largo sueño. Por ser tan admirable la propiedad deste pasarillo, se me avia hecho dificil de creer, aunque lo avia leydo en autores, y oydo a muchas personas; pero residiendo yo en la ciudad de Mexico, e inquiriendo si hallava testigos de vista, vine a saber de cierto que en el pueblo de Tepozotlan cinco leguas de Mexico, que es dotrina de la compañia de Jesus, truxo un dia un indio a uno de nuestros padres un ramo de arbol, en que estava clavado del pico, y muerto, o dormido un pasarillo destos: el qual guardo el padre en su aposento, y vio que en siendo tiempo revivio, y desasiendose de la rama se fue volando: el qual suceso tomo el padre por argumento para predicar a los indios el misterio de la resurreccion.

Es cosa de ver la facilidad con que los indios de la nueva España caçan estos pasarillos, y los demas de plumas preciosas que es desta manera: asientase un indio a la orilla de un arroyo, donde acuden a beber, y cubierto entre ramas, saca entre ellas una varilla larga untada con liga, y tiene la tendida un poco levantada del agua, y los pasarillos que acuden a beber se sientan en ella, y quedan presos: y desta manera en breve espacio coge gran cantidad dellos. dicen que bevidos los polvos destos pasarillos curan la gota coral. hallanse algunas diferencias dellos, que solo se distinguen en el tamaño, y en la color

res de sus plumas. en la lengua del Peru se llama esto por Jarillo quenti: y en la Mexicana, Huitzitzil.

cap. 29. del sirguero del Peru.

en este reyno del Peru llaman sirgueros a algunos por Jarillos por su buen canto, sin embargo que son de otras castas mui distintas. el menor a quien dan este nombre no es tan grande como sirguero, es de color pardo o ceniciento, y llamalo el vulgo papamoscas porque deue de comerlas. tiene buen canto, aunque es corto, y por eso no lo encierran en jaulas. es mui casero, porque anda de ordinario en los patios, y corrales de las casas, y hace su nido, y cria en los agugeros, y resquicios de las paredes.

cap. 30. de la chayna.

la chayna es un pajaro pequeño como sirguero de españa, y de mui agradable canto; tiene todo el cuerpo negro, sacando las alas, y cola, en que tiene ciertas listas amarillas en esta forma; que a lo largo de las alas por en medio dellas corre una lista de color amarillo perfecto de poco mas de un dedo de ancho, siendo el nacimiento, y estremos de las plumas negros: y de la misma suerte tiene otra lista del mismo color, y ar

chor en la cola, que abraça buancho della; y en la par
te inferior del vientre otra mancha amarilla en el
nacimiento de las piernas, las quales juntamente con las
uñas son negras: el pico es corto, negro, y puntiagudo. Ay
gran suma destos pajarillos en las tierras frias del
Peru, como son las del collao: llamanlos los espa
ñoles sirgueros de la tierra, y en la lengua Peruana
se dice, chayna.

cap. 31. De la chusllunca.

La chuslluncа es del tamaño de la chayna; tiene todo
el cuerpo amarillo, fuera del remate de las alas, y cola,
que es pardo; el pico asimismo pardo, grueso, y agudo;
los ojos negros, y las piernas, y uñas pardiscas. hallase
otra especie de chuslluncas, que solo se diferencian de la
primera en que no tienen todo el cuerpo amarillo, del
qual color tienen solamente el pecho, con la cabeça parda
rociada tanto quanto de amarillo, y lo demas del cuerpo
pardo como gorrion; llamase asi en la lengua Aymara
del Peru.

cap. 32. del Pichiu.

el Pichiu es un pajaro del tamaño, y talle del gorrion,
al qual es mui parecido en el color, que es pardo con pintas

blanquecinos; por las espaldas le ciñe el cuello una lista de plumas rubias, que se acaba por de lante debaxo del pico, sin ceñir todo el cuello; la qual parte con el pecho es de plumas blanquecinas. Tiene las piernas pardas que no exceden tanto quanto, las uñas negras, larguillas, y delgadas; el pico negro claro, pequeño, y agudo: sobre la cabeça tiene un piquillo, o punta pequeña, y delgada, que se forma de las plumas della, si bien otros desta misma casta no la tienen. Ay gran cantidad en todo el Peru destos paxarillos: los quales cantan suavemente, mas su canto es mui corto, y en el parecen pronunciar su nombre. Llamanse en la lengua Quichua, Pichiu: y en la Aymara, Pichunchaya.

Cap. 33. del Pachagiri.

Este es un paxarillo del tamaño del Pichiu; tiene la cabeça, y hasta la mitad del cuello de color pardo escuro, los ojos ensangrentados; el pecho, y vientre, mui amarillo, las espaldas pardas con un poco de amarillo derramado sobre ellas; y lo restante del cuerpo pardo de color de gorrion: el pico grueso, y grande respeto de su tamaño, y puntiagudo, las uñas pardas, delgadas, y agudas; y las piernas pardas casi tirantes a rojo. Pica mucho este paxaro quando lo tornan en la mano, aunque no lo lastima. Llamase asi

en la lengua Aymara del Peru.

cap. 34. del gorrion de la tierra.

el que llamamos gorrion de la tierra es cierto pajarillo, que se cria en la nueua españa, de mui suaue canto, y asi usan enjaularlo: es poco menor que el gorrion de europa, y de su mismo color. Tiene el macho por encima de la cabeça, y por debajo del pico unas rayas amarillas; de las quales carece la hembra.

cap. 35. de la camantira.

Las aues que se hallan en todas estas Indias de plumas de colores varios, y de estimacion, son sin numero; muchas de las quales despues de muertas secan, y curan los Indios con tanto primor que parecen estar viuas. deste genero es la camantira; la qual es del tamaño de la golondrina; tiene el pico negro, y el cuerpo de varios, y hermosos colores en esta forma; el pecho, y encuentros de las alas azules, la cabeça verde, las espaldas coloradas; el remate de las plumas de las alas morado, con una mancha en el cuello debajo del pico de un color azul escuro tirante amorado, y lo restante del cuerpo negro. Llamase este pajaro camantira en las dos lenguas generales del Peru.

cap. 36. del Pasaro azul.

este es un pasaro mui poco mayor que la golondrina, todo el de un color azul finisimo, sacando las estremidades de las plumas de las alas, y de la cola, que son negras: tiene de baso del pico una mancha morada; las piernas negras, grandes uñas en proporcion de su cuerpo, y el pico como de gorrion. Por ser estos pasaros tan hermosos los Indios gentiles de las provincias de los Andes, donde ellos se crian, los sacan secos a vender a los españoles; y porque no sabemos el nombre que ellos le dan, lo nombramos de su color.

cap. 37. de la Tandia.

La Tandia es el pasaro que los españoles llamamos carpintero, porque anda siempre dando grandes golpes en los troncos de los arboles con el pico, que lo tiene largo, recio, y agudo. hallanse tres maneras de tandias distintas solo en el tamaño: las mayores son como grandes papagayos; otras mucho menores; y las medianas no mayores que tordos. es la Tandia pintada de todos estos colores negro, blanco, azul, amarillo, verde, y colorado por este orden: el cuerpo tiene pintado a traves, o carreras de negro claro, y verde, cada una por si, y el verde tirante algo a amarillo; el cuello, y vientre blanco; una mancha en forma de corona sobre la cabeza, colorada, o amarilla, o azul,

y algunas plumas coloradas encima de la cola. Andan estos pajaros a saltos, y suben por el tronco de los arboles saltando; no se asientan, y paran en los ramos de los arboles como las de mas aves, sino agarrados con las uñas en los troncos, por lisa, y dura que tengan la corteza; y aunque vayan volando, se pegan, y agarran desta suerte. hacen sus nidos en los troncos de los arboles, y palmas, y dan tan grandes golpes con los picos en ellos, assi para abrir el nido (que lo hacen con el pico como si fuera escoplo) como para hacer salir los gusanillos, y hormigas que comen, que se oyen mui lejos; y no pocas veces engañan a los que los oyen, que piensan ser golpes de hacha, con que esta cortando leña alguna persona.

Es la calandria pajaro que se domestica, y tan animoso, que uno que se criaua manso en una casa, sucedia que llegandosele los gatos a quitarle la comida, arremetio a ellos, y a picadas hacia huir a tres gatos juntos; y si le dauan algunas uñaradas, no se acobardaua, ni huia, antes con nuevo brio los embestia, sin voluer las espaldas, y los seguia haciendoles huir; y luego cantaua la vitoria. Otra cosa se noto en este pajaro domestico, que trayendo otros pajarillos pequeños de su misma casta, que no sabian comer, el mismo como si fuera su padre o madre les daua de comer por su pico; y subiendose en

un arbol frutal, que avia en el patio de la casa donde se criava, derribava cantidad de fruta, y baxandose del arbol la partia con su pico, y dava a comer a los pequeñue los.

cap. 38. del Tunqui.

el Tunqui es un paxaro que da muchos graznidos, del tamaño de una paloma, todo el colorado de finas plumas, sacando las alas, y la cola, que son negras: tiene el pico mediano algo corbo, y amarillo, del qual color son tambien las uñas. en la cabeça tiene una cresta del tamaño, y hechura de la del gallo, sal uo que se forma de mui menuditas plumas coloradas co mo lo restante del cuerpo. estiman mucho los Indios estos paxaros por sus hermosas plumas, con que ellos se engalanan. llamanlo, Tunqui, en la lengua Ay mará del Peru.

cap. 39. del Guinguey.

este es un paxaro del tamaño de la tortola grande, pintado de negro, azul, amarillo, y colorado, canta suavemen te, y su carne es buena de comer: suelese amansar, y ha cer casero, y domesticado cria en las huertas de las casas.

cap. 40. de la Tuquianga.

la Tuquianga es un pajaro del tamaño de una polla grande, o mui poco menos que una gallina, de color negro con algo de blanco, y azul: tiene el pico tan grande casi como todo su cuerpo, largo un geme, y ancho dos dedos; el qual es mui vistoso por su lustre, y colores, porque es listado de negro, y amarillo, y del se hacen mui curiosos frasquillos de poluora. Por tener este pajaro tan desproporcionado pico, no lo puede mandar bien para comer; si bien no le falta industria para ello, porque con la parte del coge la comida, y arrojandola en alto, la recoge con el pico abierto, y se la engulle: su carne no es buena de comer. Llamanlo Tuquianga en el obispado de Quito; y Tocan, en el de Santa Cruz de la sierra.

cap. 41. del Puchpo.

el Puchpo es un pajaro del tamaño de gorrion, tiene la cabeça, y pecho colorado de finisimas plumas, vuela saltando, y canta bien: no es dañoso a los sembrados, porque su comun sustento son gusanillos, y semillas de arboles.

cap. 42. del pajaro de la Verapaz.

en la provincia de la Verapaz diocesi de Guatimala

en la nueva españa se cria cierta especie de pajaros, cuyas plumas son las mas estimadas de todos de los Indios de la nueva españa: es de la grandeça de una paloma, tiene el pico casi tan grueso como el papagayo; todo el es de plumas verdes, de mui hermosos, y lucientes visos, salvo los remates de las alas que son pardos, y el vientre colorado. naceles de la cola un hermoso, y largo plumage de hasta seis plumas pocas mas o menos, las quales son de un fino verde, y parecidas en el lustre, y sutileça al del pabo real, exceptto que son mas angostas; tienen de largo de tres a quatro palmos; y las estiman tanto los Indios Mexicanos, que el dia de oy se venden en la ciudad de Mexico a ochavo cada una; hacen dellas sus galanos plumages, y penachos, de que usan en sus bayles, y mitotes: y son tan preciosos que los suelen alquilar unos Indios a otros para sus fiestas, y bayles; y cuesta de alquiler cada plumage tres o quatro pesos para sola una fiesta: son hechos en forma de ala, y tan grandes como una adarga, los quales se ponen quando baylan sobre el ombro isquierdo en forma de ala. otros penachos hacen redondos destas mismas plumas, y se los ponen en las espaldas, de manera que sobrepujan a la cabeça uno, o dos palmos.

cap. 43. del Xuchiltotol.

El Xuchiltotol es un pajaro dela grandeça del zorçal, de color amarillo con las alas negras, y en el cuello una raya negra: es aue mui vistosa, y de buen canto.

cap. 44. de la Maca.

en la prouincia de Puertoviejo diocesi de Quito se halla una aue llamada Maca, poco menor que un gallo; tiene mui lindos colores, y el pico mayor que un dedo de tamaño, y partido en dos perfectisimos colores, amarillo, y colorado.

cap. 45. de la Juta.

en la misma prouincia de Puertoviejo crian los Indios en sus cassas una aue del tamaño de un gran pato, que llaman Juta, porque es aue domestica, y buena de comer.

cap. 46. de los Papagayos.

hallanse en estas Indias muchisimas diferencias de papagayos, los quales todos conuienen en la hechura, e ingenio, y solo se diferencian en el color de las plumas, y en el tamaño. Todos generalmente tienen las mas

del cuerpo de plumas verdes, unos con un flueco de plumas coloradas junto al pico; otros lo tienen de plumas blancas; y otros ay con los encuentros de las alas de plumas coloradas: en suma se hallan pintados de diversos colores, de verde, colorado, azul, amarillo, y blanco. los papagayos grandes no son entre si iguales, porque unos ay mucho mayores que otros. los menores son tan grandes como tordos, y los mayores como palomas, y aun como grandes halcones; y entre estos dos estremos se hallan de diferente grandeça.

entre los papagayos pequeños ay la misma variedad: son los de esta clase del tamaño de gorriones poco mas o menos, y diferentes unos de otros en grandeça. A los mayores llaman, catalnicas, los españoles; y a otros que son algo menores, Periquitos. otra diferencia se halla dellos mui pequeños llamados, Tanupis. Todas estas castas de papagayos grandes, y chicos impo niendolos aprenden a hablar mui presto; y bien estimanse sobre todos los demas los de la provincia de Nicaragua en la nueva españa, por ser de buen cuerpo, hermosos, y que aprenden a hablar mui presto. Andan los papagayos a vandadas con gran vocerio: y hacen mucho daño en los sembrados si no se pone

cuidado en guardallos; y lo hicieran mucho mayor si fue-
ran ladrones callados, y no tan vocingleros; porque avi-
sados los labradores de las voces que vienen dando, acu-
den con tiempo a defenderles sus sementeras. Llaman
a los papagayos grandes en la lengua general del Pe-
ru, Vritu: y los pequeños, Chequi.

cap·47 de la Guacamaya.

La Guacamaya, que los Indios del Peru llaman Ah-
hua, parece del linage de los papagayos, aunque es
mucho mayor que ellos, porque es tan grande como un
crecido pato, y nunca aprende a hablar; sino que gri-
tan con grande ruido quando ven gente estraña de dor
de ellas estan. son pintadas de colorado, azul, amarillo
y otros colores como los papagayos, y algunas azules del
todo; tienen el pico mui grande, y grueso, y las piernas
mui cortas. estiman mucho los Indios las plumas de estas
aves para engalanarse en sus bayles, y fiestas; las qua-
les son provechosas para algunas curas, porque tosta-
das en una cazuela, y hechas polvos estancan el
fluxo de sangre de las narices, echados por ellas con
un cañon: demas de que para el mismo efecto se
han de aplicar en las sienes, y frente batidas con
claras de huebos, y agua de cabezuelas de rosas.

cap. 48. del chirote.

Al chirote llaman tambien los Indios del Peru, chumpichoqui; y los españoles, Pechicolorado; es un pasaro tan grande como un gorrion, el macho tiene todo el pecho colorado finisimo, y lo demas del cuerpo pardo de color de gorrion: la hembra no tiene colorado el pecho, y en lo demas son semejantes macho, y hembra: el pico negro, y agudo; dos rayas blancas por encima de los ojos; tienen buen canto estos pasaros, y asi usan tenerlos en jaula; pero son los mas perjudiciales que ay en esta tierra, porque escarvan los sembrados, y desentierran, y se comen el grano, aun despues que ha brotado, y tallecido: y acontece sembrar dos, y tres veces las manchos que por este daño se descubren en los sembrados quando empieçan a nacer. Tambien despues de granado el trigo se asientan en la espiga, y con su peso la inclinan hasta la tierra, donde la desgranan, y se la comen. cogense estos pasarillos con laços, y su carne es mui regalada.

cap. 49. del chicao.

el chicao es un pasaro mui estimado tan grande como un tordo; tiene el cuerpo amarillo, y las alas negras,

canta suave mente, y domesticado es tan casero, que no es menester tenerlo en Jaula, sino dexarlo suelto por la casa, por la qual anda a saltos, y se llega a la gente. llaman a este pajaro, chicave en la provincia de Quito:

cap. 50. del Pajaro cardenal.

el pajaro que llaman cardenal en la nueva españa, donde solamente los he visto, es abultado, poco menor que tordo; tiene todo el cuerpo colorado, y sobre la cabeça un penacho galano de plumas en forma de pico. es de mui buen canto para enjaulado, y para este fin es mui estimado.

cap. 51. del Pichincho

en este reyno del Peru llaman Pichincho a un pajaro de buen canto, un poquito mayor que gorrion; tiene el pico negro, y suele escarvar los sembrados; son macho, y hembra de una misma manera.

cap. 52. del Zinzonte:

el zinzonte es un pajaro natural de la nueva españa, de excelente canto, por lo qual es el que mas se

neralmente usan en aquel reyno tener en jaulas: es del tamaño de un tordo, o zorzal, de color pardo como gorrion: fuera de su canto natural, que es muy suave, tiene propiedad de imitar, y contrahacer los cantos, y voces de todos los pajaros, y animales que oye, hasta de perro, y gato; y aun los sonidos de cosas inanimadas: por eso le pusieron los Indios Mexicanos el nombre que tiene, que quiere decir el que habla cien lenguas.

Cap. 53. del Pajaro trompetero.

Al pajaro trompetero le damos este nombre por el canto, o sonido que hace como de trompa ronca quando grasna. es del tamaño, y hechura de garça, con çancas largas, y de color negro, azul, pardo, y ceniciento. suelenlo domesticar, y manso es notablemente halagueño, allegase a la gente abriendo las alas, y levantando la pluma en señal de amor; es de comer, y aunque se domestica, no cria en casa. hace el dicho sonido respirando el ayre que recoge en unas grandes bolsos, de que le proveyo la naturaleça, anchas de abajo, y con el cuello angosto hacia la boca; las quales tiene dentro del buche, cubiertos de la misma pluma que el cuello.

cap. 54. del cúltru.

los Indios de Chile llaman, cúltru, a cierta especie de pajaros que se crian en aquel reyno, y se hallan tambien en las sierras del Peru; a los quales los españoles llaman frayles, o porque nunca andan solos, o por el color de sus plumas: son del tamaño de gabiotas, y de mui largas çancas: tienen en los encuentros de las alas unas puas, o huesos agudos como alesnas para defenderse de las aues de rapiña. es mui para uer la caça que se hace destos pasaros con halcones, porque se traua entre ellos una mui reñida batalla, y a veces muere en ella el halcon; porque quando el cultru se halla aparado, espera a su contrario con el espigon armado, con que le rompe el pecho, y mata, o lo hiere malamente. Por lo qual usan los caçadores lleuar dos halcones a esta caça, para que se ayuden el uno al otro.

cap. 55. del Tunquitunqui.

el Tunquitunqui es un pasaro pequeño, algo amarillo a partes, el qual hace su nido con gran prudencia, y artificio: fabricalo de barro, y de fuertes, y agudas espinas, de tal manera acomodadas, que no ay aue de rapiña que pueda ofender sus hijuelos. Aprovecha el barro de su nido deshecho con vinagre aguado contra las ar

na, y tiña, y deseca las inflamaciones de los gotosos. Las plumas deste pajaro quemadas con poluora, y vinagre quitan los empeynes, y flema salada. estimaban mucho en su gentilidad estos pajaros los Indios Peruanos, y hacian con ellos muchas supersticiones. una era traer consigo sus plumas, con que decian hacerse brabos, e inuencibles, y aplacarse la ira de sus enemigos.

cap. 56. de la Paugia.

en el reyno de Tierra firme llaman paugia a cierto aue grande, que tambien se halla en las tierras calientes del Peru, y los españoles la nombran paua de la tierra, porque se parece algo a los pabos reales de españa, aunque no hace rueda como ellos, ni sus plumas son de aquel lustre, y colores. Ay dos otras especies de estas pabas, unas son coronadas, y por esto las solemos llamar pabas reales, y las otras no. la coronada es de hermoso parecer, tan grande como dos gallinas, de color negro con algunas plumas blancas en el pecho, piernas negras, y pico colorado: tiene sobre la cabeça una cresta, corona, o rosa mui galana, que comiença desde encima del pico; formase de unas plumitas pequeñas, relucientes, y encrespadas, del largor de medio geme poco mas o menos. la rosa es toda negra, y algunas tienen entre

treuerados algunas plumillas blancas: son estas plumitas mui preciadas para penachos, y plumages de sombreros.

Es la Paugia aue silvestre, y vuela mucho por los arboles; pero amansase con facilidad, y se hace casera, y domesticado no vuela como antes, y su carne es mui buena de comer. quitanle aquella rosa, o penacho de tres a tres meses, y en aquel tiempo le vuelue a nacer, y crecer. es mui par a reparar que en quitandoles destas aues la corona, quedan como auergonçadas, y cobardes, sin aquel brio, y loçania que con ello tenian: tanto que auiendo en cierta casa algunas domesticas, notaron los della que perseguia una a otra, y la llevaua de vencida, y en quitando el penacho a la que antes era vencedora, se rindio a su contraria, y huia della: y la que antes era perseguida cobro tanto brio que no dexaua sosegar a su perseguidora, como vengandose della. otras pauas ay destas negras, y pardas que tienen gran vuelo, corva el pico, y piernas amarillas, y se parecen mucho a la primera, solo que carecen de corona.

cap. 57. del Guaxolote

es ya tan conocido el Guaxolote en toda Europa, que no ay region donde no se tenga noticia del; en la nueva España es casero, y silvestre, y lo llaman assi los Indios Mexicanos; no lo auia en este reyno del Peru, adonde lo

trugeron los españoles de la provincia de Nicaragua, por donde suelen llamar a estas aves gallinas de Nicaragua. Por asemejarse al pabo real en hacer rueda, le pusieron los españoles ~~nombre~~ nombre de galipavo, para abracar los dos nombres con que lo llaman en diversas partes destas Indias. Porque en la nueva España se le da nombre de gallina, y gallo de la tierra, y en otras tierras lo llaman pavo; y en España para distinguirlo de nuestras gallinas, y de los pavos reales lo nombran galipavo, y asi lo oy yo nombrar alla mas ha de sesenta años.

Diferenciase mucho la hembra del macho, porque es mucho menor que el; y aunque tiene la cabeça sin plumas, no tiene el cuello sin ellas, y con aquellas arrugas, y agallas coloradas que tiene el macho; y tan carece de aquel manojito de cerdas que le nace al macho en el pecho; y finalmente no hace rueda como el, ni da las voces que da el quando se espanta con al gun ruido que oye. en todas partes se tiene la carne destos pavos por mui regalada; de manera que apenas se hace convite, o boda, en que no se sirvan a la mesa: pero mucho mas regalada es la pava nuevecita antes que comience a poner.

cap. 58. de la pava silvestre.

en las tierras calientes de la nueva España se cria por los campos cierta suerte de pavas mui parecidas en el color, y grandeça a las caseras del capitulo precedente, pero echase

deuer claramente que son de diferente especie; porque se distin
quen dellas en la voz; y en no tener papada; ni la cabeça pela
da, porque la tienen cubierta de plumas; andan por los mas
altos arboles dando grandes voces; y su carne no es tan tier
na, ni de tan buen gusto como la de las caseras.

cap. 59. de la aue de los yumbos.

en la prouincia de los yumbos diocesi de quito se halla una
aue peregrina, es tan grande que puesta en pie tiene de alto mas
de dos codos; el pico crecido de mas de un palmo, y pintado de
negro amarillo, y colorado; y quando canta hace un grande
ruido como toro quando brama.

cap. 60. del Auestruz.

en los paramos, y punas de la sierra del Peru, y mucho mas
en las prouincias del cuyo, Tucuman, y santa cruz de
la sierra se crian gran suma de auestruces: son las mayores
aues de toda la America, aunque algo menores que los aues
truces de Africa, y no de tan finas plumas como ellos, a
cuya causa no se aprouechan dellas los Españoles en esta tierra
para plumages, sino que las gastan en hacer curiosos quitaso
les, y plumeros para sacudir los altares, y el polvo de las ima
gines, para lo qual son por estremo buenas; y mui preciadas;
y para que salgan los plumeros mas galanos suelen teñir

las de varios colores. No se levantan los avestruces del suelo, mas
a vuela pie corren mui ligeramente: caçanlos los Indios con pe
rros assi para comer su carne, como para aprovecharse de su plu
ma. Si tomaran la carrera derecha quando van huyendo, no
huviera cavallo, ni galgo que los alcançara, pero no corren
assi, sino dando muchas vueltas a una, y a otra parte, que es
causa de que corriendo el caçador derecho los alcance. A los
que cogen pequeños llevan los Indios a sus pueblos, y cortando
les el dedo de en medio, para que no corran, los domestican,
y crian amanadas como aves caseras por el provecho que sacan
de su carne, y pluma.

estando yo en la provincia de Chucuito vi dos que aviendolos
cogido en la puna pequeños se criavan caseros, y siendo ya del
tamaño de pavos mato al uno un perro. Tienen los avestruces
un mui particular instinto en criar sus hijos, y es que quando han
juntado los huevos en el nido, que de ordinario es cada nidado
de veynte, o treynta; antes de empollarlos apartan dos o tres, pa
ra que se pudran, y no se empollen; y en sacando los hijuelos,
o un poco antes los quiebran; a los quales acuden muchas mos
cas, que comen los polluelos, con las quales se sustentan
dos o tres dias, y luego los sacan a pacer yerva, que es el
sustento destas aves; y luego los llevan donde ay tierra
salobre para que coman della. Por donde a un campo, que
ay desta tierra en la provincia de Santa Cruz de la Sierra,

adonde acuden muchos avestruces, llamanlos Indios chi
riquanas en su lengua; y andubiqua; que quiere decir tier
ra que comen los avestruces. su unto es provechoso para des
entumir, y alargar qualquiera miembro encogido por al
guna enfermedad; y para los braços inflamados, y dolo
rosos por causa de sangria: quita las opilaciones, o durezas
del estomago, higado, y baço: y resuelve, y ablanda los
exirros, o qualquiera dureza. llamase el avestruz en
la lengua general del Peru, suri.

Historia del nuevo mundo, primera
parte, lib. 9.

cap. 1. de las abispas:

en la primera parte deste libro traté los animales im
perfectos, en cuya producion, y nacimiento no siem
pre interviene perfecta generacion; qual es la que se ha
ce de un viviente en otro su semejante en especie; sino que
todos ellos pueden proceder de putrefacion alterada de las
calidades de los elementos, e influencias celestes, que es ge
neracion imperfecta. dado caso que algunos inazcan

por via de entrambas generaciones, como vemos que acaece alos ratones, y a otros desta categoria. y a esta causa me parecio no aver necesidad de hacer en este lugar capitulo distinto de los animales deste Jaes que se hallan en estas indias semejantes alos que nacen en españa, como acostumbro hacer escriuiendo de las plantas, y animales perfectos: porque todos los deste genero como viles, e imperfectos dondequiera los produce la tierra de suyo.

y començando por las abispas, digo que se hallan en toda la America de la misma casta que las de europa: labran sus inutiles, y secos panales, y son tan nocivas con su aguijon como alla. Nacen principalmente en las tierras calientes, como vemos en esta costa del Peru; mas en las mui frias, como son las provincias del collao, se hallan mui pocas. el remedio que he visto usar contra ellas en los valles destos llanos del Peru, es esperar al invierno; y por las mañanas yrles derribando sus panales, que por estar ellas entumecidas con el frio no hacen daño, ni se mueuen del lugar, en que caen; con que sin riesgo alguno de que piquen las van matando. llaman los Indios de llanos ala abispa, Vrunuy.

cap. 2. de las varias especies de avejas que se hallan en las indias.

con nombre de auejas comprehendemos todas las espe-
cies de animalejos ceñidos que labran miel, de que trato
en este capitulo, porque son muchas las diferencias dellas, que
se hallan en este nuevo mundo: y en el siguiente hablaremos
del modo que tienen en labrar la miel, y cera. las meno-
res auejas que hallamos son del tamaño de los mosquitos,
que se crian en el vino: y destas ay dos castas, que solo difie-
ren en el color. las unas son blancas, y las otras de un color
entre pardo, y negro. otra suerte se halla dellas un poco mayo-
res, aunque no tan grandes como las de españa; las quales
tambien son de dos maneras, unas negras, o pardas, y otras
blancas: las de la primera especie destas dos son las mas
prouechosas de todas. Ninguna destas castas tiene aguijon
ni hieren ni pican; solamente quando les sacan los panales
se asientan importunamente en la barba, y cabellos
de la gente. de las que son semejantes a las de españa ay tam-
bien algunas diferencias, mas no todas pican; distinguen-
se entre si en la figura, y tamaño, y en la manera de hacer
la miel. Unas son de la misma especie que las de españa,
armadas de aguijones; otras que de la cintura para arriba estan
cubiertas de un bello rubio, con dos cuernecillos largos en
la cabeça, y de la cintura abaxo son negras, ceñidas a trechos
de unas raitas blancas. Ay otras auejas casi dos veces ma-
yores que las de europa, de un color pardisco tirante

a verde, que hacen su morada en las paredes, agujereandolas a la medida de sus cuerpecillos, vuelan velocissimamente, y hacen mayor zumbido que las avejas ordinarias. en la provincia de los Charcas en el Peru, donde se hallan casi todas estas diferencias de avejas, ay otras como abispas, pardillas tirantes a negras, y bien hechas, que los indios llaman Putiguanca: y otras casadellas, llamadas de los indios, guarcoyros, que son las mayores de todas, y galanamente pintadas de rubio, colorado, amarillo, y negro; y el cuerpo todo cor una manera de vello, son como ciertos picantes, de agudos aguijones, y tan grandes como moscardones. Hallanse tambien otras negras del mismo tamaño, las quales aunque tambien crian miel, pienso yo que no se distinguen de los moscardones.

cap. 8. de los diferentes modos que tienen las avejas en labrar la miel.

No se coge miel domestica en todo este reyno del Peru, porque los Indios no tubieron curiosidad de ayudar con arte a las avejas en su labor: ni los Españoles han dado en recogellas, y criarlas en colmenas, como se usa en la nueva españa; lo uno porque con la gran abundancia de azucar, y miel de cañas, de que abunda este reyno, no se echa menos lo

de auejas para otros usos mas que en la medicina, para la qual nunca falta, asi de la que se suele traer de españa, como de la que se halla por los campos silvestre; y tambien dela que se trae de la nueva españa: y lo otro porque hasta aora han atendido a entablar en este reyno, como en tierra nueva otras grangerias mas importantes para la vida humana, de que se carecia: y asi toda la miel que en este reyno del Peru se coge es silvestre, la qual labran las auejas o debaxo de tierra, o encima della entre las yeruas, o en las aberturas, y resquicios delas peñas, y en los ramos, y troncos de los arboles.

Debaxo de tierra hacen la miel de dos o tres maneras: las auejuelas como mosquitos la crian desta manera: en la parte donde han de fabricar el panal, se leuanta sobre la haz de la tierra un cañoncillo hecho de cera del grosor del dedo menique, y tan largo como el, que es la señal, y rastro por donde se hallan estos panales. hallado pues este rastro el que va en su busca comienca a cauar la tierra, lleuando por guia el cañoncillo dicho; el qual unas veces deciende una vara en hondo, otras vara y media, y mas: y a veces ser tratanto en la tierra, que cansada la persona de cabar, lo dexa: no deciende derecho para abaxo, sino que va tor ciendo, y dando vueltas duna, y a otra parte; pero siem bre de un mismo grosor, y hecho el hueco, que es quan

cabe por el un cañon de ganso, el qual esta vacio, aunque mien-
tras va acabando no deja de yr saliendo, y entrando estas
avegillas. llegado al cabo, esta por remate deste camino cerrado
el panal, que es redondo, hueco, y tan grande como una pe-
queña botijuela, o una gran redoma, y por de fuera de la
misma materia, y color que el cañoncillo, que del sale,
que es de cera entre negra, y parda, mesclada con alguna tier-
ra, la qual para ninguna cosa es util. dentro desta conca-
vidad se halla como medio azumbre de miel casi negra,
la qual despues de esprimida, y colada para quitarle las pa-
jas, y tierra, con que esta mesclada, queda de buen sabor. ha-
llase juntamente dentro deste panal hecha aparte como
una bola de la materia de que las avejas sacaron la miel,
la qual es tierna, que con facilidad se desmorona, y unas ve-
ces comestible, mui dulce, y sabrosa; y otras tan amargo
que no se puede meter en la boca. esta miel es mui poca, y
nunca se saca para vender, y tener ganancia en ella, por ser
mayor el trabajo de buscarla, y sacarla de tanta hondura
que el provecho. solo algunos por curiosidad, y para regalo,
o golosina se ponen a sacarla: y han menester darse buena
priesa en cabar, porque si se tardan mucho, entretanto sa
can menestas avegillas toda la miel.

las avejas llamadas Guancoyros, que son poco meno-
res que la cabeça del dedo pulgar, hacen tambien su labor
en las cabidades de la tierra en esta forma: entran

palmo poco mas o menos debaxo de tierra un agugero a modo de hormiguero, al fin del qual se halla un panal del tamaño de la mano poco mas o menos; el qual esta compuesto de tres o quatro capas de dos dedos de grueso cada una, las quales estan llenas de unos vasillos por su orden, tan grandes como de dados; o como la yema del dedo, y redondillos, que estan llenos de miel. la qual se esprime, y apartada la cera, que es negra, y de ningun provecho: sacase de cada panal dellos como un quartillo de miel; esta es liquida, y rubia, y que mucha della toca en agria: aunque tambien se halla alguna de mayor dureza, y mui dulce con las condiciones de la de europa. Tienen asimismo estos panales una division, donde esta el bagaço de la materia de que fue hecha la miel; el qual es enjuto, y comestible.

Notan los Indios de los Guancoyros una cosa bien curiosa, y es que para defensa suya, y de su miel, les dio la naturaleza cierta humedad venenosa, depositada en la parte inferior de su vientrecillo, la qual como arrojada por una sutil geringa, la tiran a los ojos de la persona, que los quiere ofender, con tanta facilidad, y presteza como una saeta, y donde quiera que cae, inflama, y hincha como picadura de alacran.

a cuya causa los Indios se tapan, el rostro, y manos para sacar esta miel; la qual hace los mismos effectos que la traida de España: ultra de que tiene facultad conocida de limpiar, y hermosear con presteza el rostro. y espumada primero tomando della en ayunas dos cucharadas: consume las flemas del estomago; y mezclada con polvos de pimienta quita los dolores procedidos de causa fria, aunque sean antiguos.

Algunas de las auejas verdaderas suelen tambien criar debajo de tierra dos codos en hondo poco mas o menos, conforme hallan la concavidad: el panal destas es como la cabeça de un niño, compuesto de capas, o cascos a manera de cebolla, aunque no son enteros que lo rodean, y abraçan todo: el primero esta mezclado de tierra, y paja tan menuda, que parece esta molida: los demas estan llenos de aquellos repartimientos, y cauernas que tienen los panales, en que esta la miel; la qual es tan dura, y esta tan unida, e incorporada con el panal, que no se puede apartar del. son estos panales pardos, de color de tierra; y la materia de que constan no es cera, sino paja mui mascada, y molida. como no se puede esprimir la miel por su gran densidad, se come junto miel, y panal; y tiene buen sabor.

Para sacar ellos panales sin que les piquen las avejas usan
los Indios desta traça: ponense a la entrada del hoyo, o agujero
con un mechon de paja encendida, y como van saliendo las
avejas, las van quemando hasta no dejar ninguna a vida,
y quando las han consumido cavan seguramente la tierra.

Entre las avejas que labran la miel sobre la tierra
se hallan algunas diferencias, porque unas la hacen en las
concavidades de las peñas, y otras en arboles, en yervas,
y matorrales. en muchas partes destas Indias se hallan
espaciosas llanadas, que aca llamamos çavanas, y pam
pas, que solo producen yerva, y por ser esta en gran canti
dad, y mui crecida, la llaman los Españoles pajonales,
en los quales suelen hacer su miel las avejas desta suerte:
que escogen las matas mas densas, y metiendose en medio
dellas, fabrican alli sus panales, no de cera, sino de yerva
mui mascada, y molida en forma de colmena pequeña
redonda en alto, compuesta de muchas capas, entre las qua
les esta la miel, que es blanca, mas no tan liquida que se
pueda apartar de los panales, sino tan dura que parece
estar congelada.

Las avejas que hacen la miel en arboles, labran sus pana
les no solo en las concavidades, y huecos de los troncos, sino
tambien en los ramos; y otras en el ayre colgados los pana
les de las ramas. las que los Indios del Peru llaman

Putiguancos hacen su asiento en las ramas delgadas desta forma: por donde la rama no es mas gruesa que el braço, van echando en torno della muchas capas, unas sobre otras, tan gruesas como un dedo, hasta que vienen a formar el panal, que es tan grande como la cabeça de un hombre, unas veces mayor, y otras menor; entre estas capas ay unos hoyos menudos, en que crian la miel; la qual es tan densa que no se aparta del panal, sino que todo se come junto. la materia de los panales no es cera, sino una pasta hecha de paja molida tan menudamente, que apenas se conoce lo que es: son ellos pardos que tiran a cenicientos, dulces, y suaves, unos mas que otros. los comunes se llaman, llachiguana; los mejores, putiguana: y los mediocres, pariguana. Tienense por regalados en todo este reyno, y desde la provincia de los charcas donde se hallan, se llevan a todas partes. suelen cansar mucho las muelas a quien los come, por ser tan duros, y pegajosos como melcocha. es esta miel mucho mas caliente que la que labran los Guancoyros, no usan della en la medicina por la abundancia que ay de esotra. comida en ayunas es dañosa, porque aumenta las flemas, y ventosidades, arroja vapores a la cabeça, y causa vaguidos.

Las abejas de la tercera especie de las referidas en el capitulo pasado crian tambien en los arboles mas de otra manera; y es que buscan la rama, o tronco que este hueco, o ellas lo vaciar

dexandole un pequeño agugero, por donde entran, y salen; y en estos huecos, y concabidades hacen sus panales de una cera amarilla tirante a negra. La miel es dulce, liquida, clara, rubia, y blanca; y se halla en estos panales en mayor cantidad que en los sobredichos, y se coge con menos trabaxo. sacan la los Indios dando un golpe en el tronco poco mas abaxo del agugero, que sirue de puerta a las auexas, con que se quiebra la corteça, que esta mui delgada, y luego corre, y sale la miel, que estaua en aquel hueco respresada; y en dexando de correr quitan la corteça, que cubre todo el hueco, y sacan los panales, y los esprimen para aprouechar tambien la cera.

Desta suerte de colmenas son las mas ordinarias de la nueua España; y sus panales son mui diferentes de los de europa, porque labran la miel las auexas en unos vasitos, o botijitas delgadas de cera, del tamaño, y hechura de huebos de gallina, y menores, que a su tiempo se hallan llenos de la miel, la qual es mui dulce, y blanca, y rubia; la cera es amarilla, y labrada se pone blanca, aunque no tanto como la de castilla, ni es tan buena como ella, y con todo eso se gasta generalmente en la nueua España: porque ay gran trato della, y de la miel en la prouincia de Campeche.

la cera de nicaragua es mui particular, tiene un color amarillo escuro, es mui blanda, y tan glutinosa, que sirue de pegar unas cosas con otras, en que tiene tal calidad que aunque este mojada pega mui bien; por donde aunque una vasija de barro este llena de agua, o de otro liquor, si se sale por alguna hendedura, o agujero, se repara con ponerle encima una poca de esta cera por de fuera. es mui prouechosa esta cera de nicaragua para ablandar, y arrancar los callos puesta sobre ellos.

en la nueua España usan los Indios, y aun los españoles criar estas auejas en sus casas; mas traen las del monte en el mismo tronco de arbol que ellas se tenian, cortandolo en proporcion de colmena, cerrandoles a ellas la puerta mientras se hace esta traslacion. Parece que estas auejas tienen entre si el mismo concierto que los enjambres de las de España, porque esta siempre la portera asomada al agujerillo, que les sirue de puerta, y como van saliendo, y entrando las otras, se aparta para darles lugar, y luego vuelue a su puesto sin faltar jamas del. son esta casta de auejas un poco menores que las de España, no pican, ni hacen daño; antes son tan mansas que quando castran sus colmenas, se dejan tomar a mano: y quando estan untadas de miel, las suele chupar la gente para que queden agiles para volar.

las auejas que labran los panales colgados de arboles son del tamaño de medianas hormigas, y pican agudamente, como esperimente yo una vez a mi costa, llegando a que rer coger un panal dellos para ver su hechura. es pues cada uno destos panales como una calabaça del tamaño de la cabeça de un hombre poco mas o menos; unos son redondos, y otros de hechura de un pan de açucar, de una mateˀria parda, liviana, y floxa; como de hojas de arboles secas, y molidas. los panales estan dentro en forma de cascos de cebolla, unas capas sobre otras, y cada una tendra de canto el grueso de un dedo, llenas de concauidades menores que los panales de España, en que esta encerrada la miel; la qual, ni la cera no es tan buena como la de arriba. las prouincias de yucatan, y Guatimala en la nueua España; y la de los Charcas en este reyno del Peru son las mas abundantes de miel de auejas de todas las Indias. llaman los Indios Peruanos a la miel, Mis̃qui: a la cera, mapa: y a la aueja, pupa.

Cap. 4. de las moscas.

Acerca destos animalejos, y sauandijas, que se contienen en este libro se deue notar, que lo que en unas tierras son ponçoñosos, y mortiferos, en otras no lo son tanto, y en algunas

carecen totalmente de ponçoña, de tal manera que siruen de mantenimiento a los Indios. Porque se hallan entre ellos naciones tan barbaras, y saluages, que no perdonan ninguno destas sauandijas, sino que comen con mas gusto, y seguridad las culebras, viuoras, sapos, lagartos, y las demas, que nosotros el mantenimiento ordinario. Todas las diferencias de moscas, y tabanos que se hallan en Europa, se crian en estas Indias, y algunas mas: nacen en mayor cantidad en las tierras calientes que en las frias, y no son tan molestas al ganado como en España.

Fuera de las comunes ay otras moscas menores, que no parecen a todos tiempos; y otras que andan por el campo, y arboles, unas verdes, y pequeñas, y otras mayores, y de otros colores. Hallanse unas verdes, y pintadas del tamaño de auejas, que crian en la tierra haciendo en el suelo agugeros; cauan con los bracillos la tierra, y como la van cabando, la van echando con los pedecillos fuera de la cueba. Ay otras asimismo verdes de la grandeça de las ordinarias, que los Indios Aymaraes llaman huacanqui, tenian una superstición los Indios Peruanos, que era traer consigo una dellas para ganar la voluntad, y ser amados de las mugeres, de quien se aficionaban.

En algunas prouincias deste reyno se cria en las hojas verdes de las papas una especie de moscas negras, que en la prouincia de Xauxa llaman sinawy, tan

ponçoñosas, que molidas, y dadas en polvos matan sin re
medio. Otra casta de moscas ay en la provincia de Tucumán,
que si una dellas sola cae en la olla, o en qualquiera poto
ge a quantas personas comen del hace trocar con bascas
quanto tienen en el estomago. hallanse otras moscas
poco menores que las comunes de un color reluciente, y her
moso, que parecen estar doradas. en la provincia de Gua
da la Xara en la nueva España se criaen los corrales del
ganado tan grande suma de unos gusanillos blancos, que
por las mañanas se halla cubierto el suelo dellos; acuden
a comerlos vandadas de tordos, y los que quedan se convierten
en moscas encalentando el sol. en suma se hallan en
esta tierra diversas suertes de moscas desdel tamaño de
un mosquito hasta de la grandeça de tabanos. llamase la
mosca en las dos lenguas generales del Peru; chuspi, en
la quichua: y chichillanca, en la Aymará.

cap. 5. delos Mosquitos.

es tan grande la plaga que ay en estas Indias de mosquitos,
que ni es decible, ni creyble sino alos que lo ven, y lo espe
rimentan. a mi me ha sucedido caminando por la isla
Española con otros hacer noche en un despoblado, y zauana
rasa, donde avia tanta multitud dellos, y eran tan porfiados
sissimos, que para poder reposar un poco, por no tener toldos,
ni pavellones en que amparar nos, huvimos de hacer

cada uno un cerco de fuego a manera de sepultura, y meternos en el, para con el humo ahuyentarlos. el caso que aqui refirire basta para sacar por el quanta sea la molestia que causan a los hombres. en la ciudad de Panama cometio uno un delito atroz digno de muerte, y por no caer en manos de la Justicia se huyo a la montaña; adonde fue tanta la bateria, y combate que le dieron los mosquitos, que la tubo por mas intolerable que la misma muerte que le podia dar la Justicia: y asi con estar cierto de que lo avia de Justiciar en cayendo en sus manos, saliendo de aquel tormento de mosquitos se manifesto a los que lo buscavan, diciendo que mas queria morir como christiano a manos de la Justicia que ser consumido de mosquitos. contomelo una persona de credito que lo vio, certificandome que salio el miserable hombre tan desfigurado en cinco dias que avia estado en el monte, que apenas lo conocian sus amigos; porque venia todo hinchado, negro, y hecho una carniceria del tormento cruel, que le avian dado los mosquitos; y luego como salio en publico, fue preso, y Justiciado.

No se crian los mosquitos en las tierras frias; en las templadas pocos, pero en las calientes, y humedos; y en los valles fertiles, donde suelen tener sus huertas, y heredades los españoles, e Indios, son en tanta cantidad, y tan molestos, que no ay quien vaya de verano a recrearse a una huerta, que no buelva señalado dellos. Pareceles a los que de nuevo llegan de Europa a esta tierra, y ven desde

las mas sus riberas tan verdes, y amenas, que deve de ser de
gran deleyte, y recreacion saltar en ellas, y goçar de su fres
cura entre las verdes arboledas de que estan cubiertas, y po
niendo en execucion su deseo, y antojo, apenas han entra
do por la montaña, quando por el cruel recebimiento que
los mosquitos les hacen, condenan por infierno la tierra
que desde lejos juzgavan ser paraiso.

son muchas las diferencias que se hallan de mosquitos:
a unos llamamos zancudos por ser de largas piernas, los
quales son mui importunos, porque no solo ofenden a
quien pican, sino tambien con su molesto zumbido, que uno
solo que de noche se nos entre en el aposento es bastante
para quitarnos el sueño, y desvelarnos. Ay otros peque
ños que llaman rodadores, que tambien son ofensivos. pe
ro los peores, y mas nocibos de todos son los mas pequeños
llamados Gegenes. no solo son molestos los mosquitos en
el campo, sino que tambien en algunas tierras persiguen
a los hombres en sus mismas casas, y aposentos. mas para
que no entren en los aposentos, y recamaras donde se duer
me se tiene por remedio util, no tener luz en ellos, porque
de ordinario suelen acudir mas adonde ven luz que adonde
esta a escuras.

en las casas de campo que suelen ser mui infestadas de
mosquitos, se ha hallado un remedio mui facil, en que
nos avian dado los Indios, para que no entren por las ventanas, i

y es poner en ellos unas redes, que ni privan de la luz, ni del fresco, por las quales aunque tengan tan grandes mallas, que quepan nueces por cada una no se atreven a entrar. los mosquitos desta tierra tienen mas veneno que los de europa, y asi inflaman, y causan grande escocimiento en la parte que pican; mas no por eso faltan indios que los coman con mucho gusto: porque en las provincias de gentiles que confinan con este Arzobispado de lima ay naciones de indios que andan desnudos, los quales quando se ven cubiertos de mosquitos, pasan la mano bonitamente sobre el cuerpo, y llenando el puño dellos; se los echan en la boca, y comen con tan buen gusto como si fuera un puñado de confites. los mosquitos rodadores son molestos de dia, y de noche se recogen, y no parecen. los zancudos persiguen a los hombres mas de noche que de dia; particularmente en poblado, porque suelen estarse todo el dia pegados en las paredes del aposento, y en anocheciendo se levantan a martirizarnos. los gegenes nos acosan de dia, y de noche, pero mas de noche que de dia, aunque no suelen entrar en nuestra vivienda como los rodadores, y zancudos; pero en los montes, y selvas, donde mas se crian, son tan insufribles, que me sucedio a mi en un puerto de la nueva españa pasar toda una noche en vela orilla de la mar, limpiandome a menudo el rostro, y ma

nos con el agua salada para tomar algun alivio, porque mien-
tras duraua[n] el rostro, y manos mojadas no picauan. Aun-
que estos hacen algun ruido, no es tan grande como el de los
zancudos; pero en el picar son importunos, y tan pene-
trantes, que parece se meten a picar por el vestido: y estos
son los menores de todos, aunque no en el daño que hacen.

En algunas tierras y uncas se cria cierta especie de
mosquitos, que sin duda son los mas perjudiciales de
todos: estos son parecidos a los zancudos, y de color que tira
a rojo. en cada picadura destos mosquitos se cria en breue
dentro de la carne un gusano peludo del tamaño de un
frisol, y mayores, que es menester sacarlos luego con
un alfiler, de la manera que sacamos las niguas. con-
tome una persona fidedigna que auiendosele perdido
un perro en un arcabuco, o bosque de la prouincia de Al-
uarado en la nueua españa, salio a cabo de tres dias, y
venia tan lleno de gusanos procedidos de las picaduras de
estos mosquitos, que acordo con sus compañeros dejarlo
antes morir que ponerse a sacarselos, porque eran infi-
nitos; y asi el perro murio en breue atormentado de aque-
llos gusanos.

He hecho aqui mencion de solos los generos de mosqui-
tos mas comunes, y nociuos a la gente; fuera de los quales
se hallan otras muchas suertes dellos: unos que no

o ofender a hombres, ni animales; y otros que solamente
pican a las bestias, quales son cierta casta dellos, que se crian
en la comarca de Arequipa; los quales son tan pequeños
como los Gegenes; y apuran tanto a las mulas, y cauallos,
que si no los atan de suerte que no se puedan rascar, deshaciendose
de comecon se rascan hasta pelarse la cola, y mucha
parte del cuerpo. en la lengua quichua del Peru tienen
los mosquitos el mismo nombre que las moscas:
y en la Aymarà se dicen, Hahu.

cap. 6. de los escarauajos.

Reducense deste linage de sauandijas todos aquellos animalejos
inmundos, que se parecen a los escarauajos, como
son auejones, calabrones, mosçones, moscardones, y los
propiamente llamados escarauajos: de los quales se hallan
en estas Indias muchas especies, que difieren en el
talle, y grandeça; porque los ay desde el tamaño de auejas
hasta del grandor del dedo pulgar. los menores de todos
son negros, y larguillos, tamaños como auejas, que los
Indios Peruanos llaman, chiychiy: el que hace pelotillas
de estiercol se dice, chaara pancataa. los mayores son
de color bariel con un cuernecillo en la cabeça encorbado
la punta hacia arriba, que se dice, chuchapancataa;
y los comen algunas naciones de Indios. hallanse

otros

otros escarauajos asimismo de color buriel, pero diferentes de los primeros en que tienen la cabeça colorada. en la prouincia de Chachapoyas en el Peru se crian otros del tamaño de los ordinarios, sino que son blancos, los quales cocidos comen los Indios de aquella tierra. a los quesones llaman los Indios del Pirú Ipapupa: y al escarauajo en comun, Acatanta.

cap. 7. de las Mariposas.

Puedense reducir a dos clases todas las diferencias que se hallan de mariposas, que son casi sin numero: a la primera, las nocturnas, que no parecen de dia, sino de noche a la luz de la candela: y a la segunda, las que vuelan de dia. de las primeras ay en esta tierra todas las especies que en Europa, y tienen la misma propiedad de revolotear alrededor de la luz hasta abrasarse en ella. son casi todas de color ceniciento, y solo difieren en el tamaño. las menores que yo he visto son no mayores que pulgas, y de aqui para arriba las ay como mosquitos, como moscas, y hasta del tamaño, y mayores que las comunes. unas son de hechura de palomitas, y destas ay algunas de varios colores pintadas, y mui hermosas. otras ay larguillas, de hechura de cigarras, y grillos, y destas de varios tamaños, y colores. una casta dellas son del grandor de moscas, de

de un hermoso verde: otras mayores de un negro atecado, y asi otras de diferentes colores. en ninguna parte he experimentado que acudan mas a la luz de la vela que en la provincia de Nicaragua, a donde me sucedio contar una noche mas de doce diferencias dellas. Otras suelen venir a tiempos en esta ciudad de Lima, que son unos gusanillos rojos tamaños como un grano de cebada con alas cenicientas, y tan largas como su cuerpecillo, los quales despues que se les han quemado las alas a la candela, viuen algun tiempo sin ellas, porque el dia siguiente se ven correr por la mesa mui ligeros como hormigas. las mas comunes, y de que ay mayor copia son del tamaño de las ordinarias.

Del otro linage de mariposas se hallan tambien muchas castas, diferentes entre si en el color, y grandeça. las mas dellas son engendradas de los gusanos que se crian en la hortaliça: estas son de muchos colores, unas blancas, otras pardas, açules, rojas, amarillas, y algunas pintadas de varios colores. y todas ellas imitando a sus progenitores se mantienen de la hortaliça, y legumbres; a que acuden a veces en tan grande numero, que he visto en esta ciudad de Lima una huerta sembrada de coles agostarla de tal manera las mariposas, que no dejaron hoja verde mas que los troncos mondos. Otras mariposas ay que no proceden deste principio, entre las quales es mui para ver la

que los Indios Peruanos, llaman Taparacu; laqual tiene quatro alas, que estendidas viene a ser tan grande como la mano: suelen coger algunas dellas, y tendidas paralas meter las entre las hojas de un libro hasta que quedan secas, y des pues sirven de regitros, y son hermosisimas, porque sus alas, ultra de ser tan sutiles como tela de cebolla, hacen hermosisimos visos miradas por diferentes partes: por una muestran un color verde mui reluciente, por otra un açul de cielo, y por otra se muestran moradas, y rojas. llama se la mariposa en la lengua Peruana; Pilpinto.

cap · 8 · de las langostas, cigarras, y grillos.

Aunque son muchas las especies de animalejos deste jaez, que se hallan en las Indias, los comprehendere todos en este capitulo debaxo de los tres nombres de su titulo, que son langostas, cigarras, y grillos: a estos llaman los Indios Peruanos chillicutu, y son mui importunos, porque no solo chillan en el campo, sino tambien dentro de las casas, con que suelen privarnos del sueño.

fuera de las cigarras ordinarias, se hallan a cada paso otras mui prolongadas con las alas como telillas de plata, y de mucho vuelo. La langosta enemigo capital de las legumbres, hace pocas veces daño en este reyno del Peru; mas en las provincias sus confinantes es mui perjudicial, co

mos es en el reyno de chile, y provincias de Tucumán, y santa cruz de la sierra, adonde atiempos seven entanta muchedumbre, que parecen ñublados, y talan los sembrados. Asi las langostas, como las cigarras son vianda familiar amuchas naciones de Indios. los de la provincia de Tucuman se vengan del daño que suelen recebir de las langostas, cogiendo quantas pueden, y hinchendo dellas despues de secas las troxes que tenian preparadas para las semillas, de que los defraudaron estas bestezuelas, y dellas van comiendo entre año. en la nueva España suele algunos años comerse la langosta el giquilite, que es la planta de que se hace el añil. llamase la langosta en la lengua general del Peru, quechquech.

cap. 9. de las luciernagas.

Tres o quatro castas de gusanillos se hallan en estas Indias, que dan luz, y alumbran de noche; los unos son pequeñitos, blancos, del tamaño de un cabo de agugeta, y menores; los quales tienen por las espaldas unas pintas, o manchas relucientes, y puestas en ringlera, y por ellas dan luz, aunque poca. otros ay tan grandes como medio dedo, y delgados, de muchos pies, que tambien alumbran, y se ven a distancia de cinquenta pasos, los quales tienen la luz en el nacimiento de los pedecillos. Parecidos

a estos se hallan otros, que dan luz solamente por la cabeça, y parece una encendida brasa. Llamanse estos gusanillos relucientes en el Peru, Pinchicuru.

De las luciernagas que en España andan volando de verano ay aca tambien, y otras diferentes. entre las quales ay una especie dellas, que en lengua de la isla española se llaman, cucuyos, y son mui para ver. es el cucuyo a manera de escarauajo con alas, tan grande como la cabeça del dedo pulgar, y de color de una bellota de encina: tiene dos alas duras, y debaxo otras dos mas delgadas, que guarda, y encubre con las de encima quando dexa de volar, y quatro estrellas que relucen amarauilla, las dos en los ojos, y las otras dos debaxo las alas, con que alumbra tanto, que por donde pasa volando ilumina el ayre vecino poco menos que una candela: y a su claridad hilauan los Indios, tegian, vaylauan, y hauan otras cosas de noche. y encerrada una persona en un aposento sin lumbre, con la que da un cucuyo ve sufficientemente para leer, y escriuir: y juntos tres o quatro alumbran como una lanterna, pues se camina de noche con sola esta luz, sin que la apague el agua, ni el viento. Durales esta claridad a los cucuyos mientras viuen, y como se van muriendo, se va extinguiendo hasta acabarse con su vida. Suelen los negros, y gente pobre cogerlos para alumbrarse de noche con ellos; para lo qual los encierran en unos pequeños calabacitos muí agu

goreados, y allí les echan algo de comer con que viven algunos dias, como yo lo vi hacer en la isla española: el modo como los cogen en aquella isla es este: andan ellos desde que anochece volando por el ayre, que parecen tizones, o mechas de arcabuz encendidas: la persona que los quiere coger toma un tizon en la mano, y lo menea dando vueltas con el al modo que ellos vuelan, los quales acuden al punto, y se vienen al tizon pensando ser alguno de los suyos, a lo que podemos imaginar, y quando estan cerca se les echa encima un sonbrero, o otra cosa, con que se prenden facilmente quantos quieren.

cap. 10. de los Mayates.

los mayates son unos animalejos como cucuyos, de un verde mui vistoso, y reluciente, los quales suelen comerse la fruta de los arboles. Aprouecharse de sus alillas para entremeter en las labores de seda, y oro que se hacen con aguja, y aun en los bordados, porque por unos hermosos visos que tienen son mui vistosas, y parecidas al lustre de las esmeraldas. Hallanse estos animalejos en la nueua España en las prouincias de Mechoacan, y de la nueua Galicia; pero los que se traen de la china son mas finos, y preciosos.

cap. 11. de las hormigas.

en todas las tierras calientes de la America es mui

grande la muchedumbre que ay de hormigas de diversas especies: multiplicanse a tiempos tantas que destruyen la sementeras, y los arboles frutales: y es de notar que no solo en la tierra dejan rastro por donde pasan, sino tambien en las peñas vivas, quando sobre ellas pasa algun hormiguero. el año de mil y quinientos y diez y nueve estubo la isla española para despoblarse por solas las hormigas: y el de mil y quinientos y quarenta y tres fue tan grande la avenida dellas que hubo en esta ciudad de Lima, que el procurador della, que a la sazon era uno de los conquistadores llamado Juan Fernandez, presento una peticion en el cabildo a quince de enero, en que decia que avia sido informado, y era publico que de aver platanos en la ciudad se causava engendrarse, y nacer muchas hormigas, las quales eran mui dañosas a la republica, porque destruyan los mantenimientos. lo qual despues de averiguado ser asi, decreto el cabildo que todos dentro de tres dias arrancasen los platanos que tubiesen en esta ciudad, y los sacasen della so pena cada diez pesos de oro, y asi fue executado.

Mas yo tengo por cierto que aquella avenida de hormigas no procedio de los platanos; porque el dia de oy estan las huertas desta ciudad de fuera, y dentro della llenas de platanares, y no vemos que dellos se engendre semejante exceso de hormigas, de que yo tengo esperiencia de cin

quenta y un años: sino que como el dicho año de quarenta y tres no auia mas de ocho años que la ciudad se auia fundada no tenian sus moradores esperiencia destas plagas de hormigas, que suelen venir a tiempos en muchas partes destas Indias; y como eran entonces los platanos recien traydos a la tierra, parecio a los vecinos que dellos les venia el daño.

No solamente destruyen, y talan las hormigas las legumbres, y plantas tiernas; sino tambien los arboles frutales. porque en las tierras calientes acaece cargar tantas sobre un arbol, que en sola una noche lo agostan, sin dexarle hoja, ni cogollos: y es mui de uer la breuedad con que despojan un arbol de su hoja, y la solicitud que en ello ponen; porque parte dellas suben sobre el, y no hacen mas que cortar la hoja por el peçon, y dexarla caer, y las otras que quedan abaxo la acarrean apriesa como va cayendo a sus hormigueros: sin embargo de que lo mas ordinario es subir todas ellas al arbol, y hacer su carga: de manera que es mui para uer uno destos hormigueros, con la solicitud que van unas, y vienen otras, encontrandose las que van vacias con las que vueluen cargadas. y no es de menor marauilla la proporcion, e igualdad que guardan en la carga; porque no es mas lo que cada una lleua que un pedaço de hoja del tamaño de la uña del dedo pulgar, cortado todos tan parejos, como si se ajustaran a una medida, y lleuan

la levantada en alto en forma de vela latina.

el remedio que se suele poner para librar los arboles desta pestilencia es este: untan parte de su tronco alrededor en forma de una faxa de un palmo de ancho, con copey, que es el alquitran desta tierra; porque lo uno por atascarse las hormigas en este betun no pueden subir, y lo otro porque las emborracha, y entorpece su olor, que es muy profundo. Te vo en la ciudad de Guadalaxara en la nueva España usar de otro remedio, que les ha enseñado la esperiencia, y la necesidad, y es atar al tronco del arbol algo levantado del suelo un manojo de yerva como esparto en forma de escoba; en el qual entopando las hormigas que van subiendo por el tronco, se hallan atajadas, y todo se les va en bajar, y subir por los hilos del zacate, o yerva, por que no pueden pasar adelante.

No son menos dañosas las hormigas a las conservas, y dulces que se guardan en las despensas, y alacenas que a las plantas; para cuya defensa he visto usar de dos remedios: el uno es llenar un librillo de agua, y poner en el la caxeta, o bote de conserva sobre unas trevedes, o otro instrumento que sobrepuge la superficie del agua, y este es el remedio mas comun, y facil. el segundo, lavar la alacena con el agua que se labra el solimar: el qual remedio invento acaso una persona curiosa. y es

perimento ser mui bueno; porque en todo el espacio que ha mojado el agua de soliman, no osan entrar las hormigas. Tambien he visto usar de agua de sal, mas no es remedio eficaz; porque aunque luego al principio rehusan pasar las hormigas; ultimamente se arrojan, y pasan adelante por encima de los pasos.

Son casi innumerables las diferencias que se hallan de hormigas: unas ay negras, y pequeñitas, que los indios Peruanos llaman, sallisalli; y otras del mismo tamaño bermejas, y enemigas de las primeras. las que los Españoles nombran comegen, son asimismo mui pequeñas, de cabeza blanca, y mui perjudiciales a los edificios; las quales por las paredes, y en los enmaderamientos de las casas hacen un camino de bobeda hueco, y relevado, casi tan grueso como un dedo de la mano, por donde suben; y a donde van a parar hacen desta misma materia un ayuntamiento, o pasta como la cabeza de un hombre, y aun como una botija. es este camino, y fabrica de color casi negro, y de materia no conocida, mui seca, y fragil, que en tocandole con la mano se rompe. otra suerte de hormigas hace este mismo camino de bobeda en las higueras de la tierra, las quales tienen tan enrramadas dellos desde el tronco hasta las postreras ramas, como se derraman las venas por el cuerpo; y porque

quieraparte que ando rompe este hormiguero, se halla dentro lleno de hormigas, que suben, y baxan por el.

Otro genero ay de cornejen que la mitad es hormiga, y la mitad gusanillo con el medio cuerpo metido en un capullito pardo, no mayor que un grano de centeno, que aunque es dañoso alos edificios no tanto como el primero.

Juntamente con un arbol, que tiene los ramos huecos, nacen, y se crian en el unas hormigas poco mayores que las comunes; larguillas, y bermejas, cuya picadura es tan cruel, que causa calenturas: destas echan los indios de guerra en la yerva ponçoñosa, con que untan las flechas; andan siempre estas hormigas escondidas en el hueco de aquellos arboles, y en sus hojas, y quando pasa gente por debaxo dellos, se dexan caer sobre ella para picarla.

Otras hormigas ay mayores que estas, largas, y amarillas con la cabeça negra, y tan grande como un grano de culantro. en los valles calientes, y tierras yuncas se crian muchas maneras de hormigas grandes; unas son de tal calidad que si entrando en una casa las enojan, muerden con grandisima furia, y rigor, de modo que obligan a huir dellos: pero como no les hagan mal, no ofenden, antes sirven de limpiar las casas de todo genero de sabandijas. deste genero son las que en las tierras calientes de la nueva españa en ciertos tiempos del año

acuden a las casas en exercitos formados, cuyos dueños en viendolas venir les desocupan los aposentos, y entrando las hormigas en ellos, se derraman por todas partes, y los van limpiando de todo genero de sauandijas, de gusanos, chinches, arañas, alacranes, y hasta de los gusanillos de carcoma, y polilla, sin dejar cosa de estas que no se coman; y en acauando de limpiar la casa, o pieza, se salen de ella, y van a otras. estando yo en el puerto del Realejo de la nueua españa el año de mil y seisientos y quarenta y dos, entro a mi aposento un dilubio de estas hormigas, que cubrian el suelo, y paredes; de manera que yo, y un clerigo amigo mio que alli estaua salimos al punto fuera, y en obra de dos horas lo limpiaron, y se volvieron a salir; y fueron de alli siguiendo los demas aposentos de la casa. en Panama, y otras tierras del mismo temple ay otra suerte de hormigas volatiles, que como las primeras limpian el suelo, y paredes de las casas, ellas volando de una parte a otra limpian los techos.

en muchas partes se crian unas hormigas negras voladoras de baxo de tierra tan grandes que su vientrecillo es del tamaño de un garbanzo; las quales comen los Indios tostadas, y a imitacion de ellos muchos españoles y tienen el sabor de nueces. Para cogerlas van los In

dios alos hormigueros, y ponen humo ala boca, con que luego salen fuera, y con el fuego de que sale el humo se les queman las alas, y caen en el suelo, y las cogen.

hallase otro genero de hormigas grandes, que los Indios chiriguanas llaman, Içau; y son las que se comen los arboles, cuyos hijuelos quando nuevos, que se llaman Iça, comen tambien los Indios. Otras ay bermejas mui grandes, cuyo vientre es poco mayor que un garbanço, y esta lleno de una sustancia como leche, que tambien se comen tostados. hallanse otras negras, y grandes, alas quales llaman los chiriguanas dela provincia de santa cruz dela sierra, Taracuti; y los españoles, Jobo fas, que dura veynti quatro horas el dolor de su picadura. las mayores hormigas que cria esta tierra son del tamaño de escarauajos, negras, y tan ponçoñosas, que si pican auna persona, se le hace una roncha, y causa tan grande dolor, que casi la priua de sentido. dellas echan tambien los Indios en la yerua ponçoñosa para las flechas.

De cierta especie de hormigas aludas, porque muerden fuertemente, usan para cerrar las heridas en lugar de dar puntos con aguja, lo qual hacen desta manera. Juntan el cuero delos dos lados de la herida, y aplican estas hormigas, las quales muerden, y aprietan los lados, o labios dela he

450 vida, y luego les cortan las cabeças, que quedan asidas a la herida, y tan apretado el bocado, o tenazillas como quando estauan vivas. Llamase la hormiga en la lengua Peruana, sisi.

Cap. 12. de las Arañas

Difieren las arañas unas de otras en el tamaño, color, y hechura: unas ay medianas, que a primera vista parece que tienen figura de rostro humano, aunque mirados bien son muidiferentes, las quales tienen muchos rayos en torno de la manera que pintan al sol. otras ay que hacen tela parecida a mui ~~[illegible]~~ sutil seda verde. De las que se ocupan en caçar los animalejos que les vienen a la mano, unas los prenden en sus telas, y redes; y otras por ser tan pequeñas, que no pueden rendir a fuerças una mosca, se pegan a ella, y lleuan chupando la sangre sin desasirse hasta quitarle la vida, sin que a la triste mosca le valga para sacudirla de si volar con ligereça de unos partes a otras.

Pero de mas de las comunes, y conocidas donde quiera, se hallan en estas Indias dos castas de arañas ponçoñosas, las unas por estremo pequeñas, y las otras de estraño grandeça. Las pequeñas son mui colorados, y de como mayor que un pecillo que un grano de culantro: crianse dentro

delas casas, y son tan venenosas, que suele peligrar la persona, a quien pican. las grandes son pardas, peludas, y del tamaño de un cangrejo, o como una naranja; crianse en el campo, y son tan ponçoñosas, y mortiferas, que matan dentro de veynti quatro horas ala persona, o animal que pican, sino se acude luego con la contrayerua que se ha hallado para atajar su daño

A mi me sucedio yendo camino por la costa dela nueua españa que echando las mulas al pasto, pico a una en el pie una destas arañas, y luego mudo el casco, y se fue hinchando hasta morirse. Por lo qual de alli adelante hice untar con ajos los pies delas mulas para echarlas al pasto, con que se libraron de semejantes picaduras. los Indios del Peru en su gentilidad guardauan estas arañas viuas en unas ollas tapadas para exercitar con ellas sus supersticiones: y llaman ala araña en comun, Uru.

cap. 13. delos Alacranes.

Si todos los alacranes destas Indias fueran tan virulentos, y perniciosos al hombre, como los de otras partes, no se pudiera viuir en ellas sin mucho riesgo dela vida, por la muchedumbre que ay dellos; pero no lo son generalmente, sino que aunque su picadura escuece por un quarto

de hora, ni es de ningun peligro. en la diocesi de Guadalaxara en la nueva españa se crian unos alacranes bermejos mui ponçoñosos. el efecto que hace su picadura es ahogar la persona, porque se le aprieta la garganta de manera que se le quita la habla. la contra y remedio para escapar con la vida es zumo de hojas de sauce con excrementos humanos. el nombre del alacran en la lengua del Peru es, Cirara.

cap. 14. del ciento pies.

la picadura del ciento pies causa mucho dolor, mas es mui facil la cura, que consiste segun se ha visto por esperiencia, en matar el animalejo, y echar sobre la picadura el humor, o sustancia de su vientrecillo. fuera de los ciento pies de la misma casta que los de españa; se halla otra en la nueva españa de un palmo de largo, y anchos como el dedo pulgar; y en la parte del cuerpo que uno dellos se asienta, y pica, levanta una roncha azul de su mismo tamaño, y tan dura como una piedra. el remedio es foguearla con un cuchillo caliente; y si no se foguea, dura por muchos dias con grandes dolores, pero no se peligra desta picadura.

cap. 15. de los gusanos de tierra.

Respeto de ser muchas las especies que ay de gusanos, y irlas dividido en dos generos: el uno de solos aquellos que nacen en las legumbres, y plantas, y se mantienen dellas; y el otro de los que se engendran de alguna corrupcion de las entrañas de la tierra, y de otras cosas. destos ultimos fuera de las lombrices, que dondequiera nacen copiosamente, y son conocidos de todos, se hallan muchas diferencias en esta tierra, de las quales descriuire aqui solas dos. la una es de unos gusanos del tamaño de los de la seda, blancos, y peludos: estos nacen en las tierras cultivadas, y en algunas partes son sabroso manjar de los Indios, como es en la provincia de Quito, adonde se suelen vender en las plaças canastos dellos, y los Indios de aquel pais los comen asiertados, y aun vivos con mucho gusto.

Otro animalejo como gusano se topa frequentemente por las huertas desta ciudad de Lima, que es mui para notar su traça, e ingenio; es tan ancho como una lenteja, y dos tanto mas largo, de color ceniciento, o pardisco, y casi de figura de alacran; tiene en la cabecilla dos puntas, o denteçillos largos, habita debaxo de tierra, o por mejor decir entre el polvo sutil que esta sobre ella. del instinto que le dio la naturaleça para sustentarse

es marauilloso: hace del poluo de la tierra un hoyuelo escarpado, tan paresso, y bien acabado que admira; porque es de hechura de un pequeño embudo mui proporcionado, la parte alta tan ancha, que tendra la longitud de un dedo de diametro, y el cabo, o centro se viene a rematar en punta. y como esta compuesto de tan menudo, y sutil poluo, qualquiera animalesso, como es hormiga, araña, mosca, y los demas deste jaez, que llega a su boca, o acaso cae dentro del, al punto se derrumba, y rueda por los lados del hoyo, sin parar hasta llegar al centro, adonde este animalesso esta escondido, y alerta; el qual en sintiendo caer la caça sale de debaxo del poluo, y la prende, y hunde debaxo de tierra para comersela. anda hacia tras, o al traues como cangrejo; y si lo cogen, y ponen en el suelo donde ay tierra mouediça, al momento se hunde, y anda por debaxo della: suelen llamar a este animalesso alguaçil de hormigas por la astucia conque las prende. al gusano en comun llaman, curu, los Indios Peruanos.

cap. 16. del Axxin.

En cierta especie de arboles, que los españoles llaman ciruelos, y los Indios Mexicanos, Guapatli; se crian

unos gusanos peludos, y asperos de color rubio, tan grue
sos como un cañon de ganso, y de dos dedos de largo. los que
los cuecen los Indios en agua hasta que se deshacen, y
queda nadando la grosura, la qual recogen, y guardan
en bolas que della hacen, como las que suelen hacerse
de la manteca de vacas, para muchas curas, que con
ella hacen: porque dicen que mitiga qualquiera dolor
que aya en qualquiera parte del cuerpo, relaja los ner
uios encogidos, aprovecha a las llagas, y a otras do
lencias. la qual grosura llaman los Indios, Axxin.

cap. 17. del Ascanoy.

en la especie de cardones llamados, Hachacana, se crian
ciertos gusanillos, que los Indios nombran ascanoy,
son larguillos como medio dedo, y de color rosado, y blan
co: los quales cortados echan de si cierto humor blanco
como leche. comenlos las Indias quando les falta la
leche para criar sus hijos, con que se les aumenta en abun
dancia.

cap. 18. del gusano de Guayacan

este animalejo es de las cosas mas raras, y maravi

Cosas que se hallan en el mundo; procede de la semilla de cierto arbol de genero de Guayacan, que se halla en algunas provincias del nuevo reyno de Granada, como es en la de los Musos, en la Palma, y en otras: es este gusanillo de forma de escarauajo, del tamaño de una haba; el qual siendo como es animal sensitiuo, y que anda por la tierra, viene a ser semilla de la misma especie de arbol de que procedio: porque quedandose inmoble sobre la tierra, de entre las alas, y pies echa unas raicillas, con que se claua en ella; y creciendo las raices, produce de encima de la cabeça un tallo, o bastago, que creciendo para arriba, al paso que van engrosando las raices, y arraygandose en la tierra, va el tambien creciendo hasta que se viene a hacer un mui grande, y grueso arbol de la misma especie de Guayacan, y de tan recia madera qual es la de los otros Guayacanes.

cap. 19. del escarauajo de Tabasco.

En la provincia de Tabasco de la nueua España se crian unos escarauajos negros, del tamaño cada uno de media naranja; y tienen en la frente un cuernecillo tan largo como el artejo de un dedo de la mano, el qual tiene

tan grande eficacia para fomentar la concupiscencia, que algunos lacivos, que dejados llevar de su apetito bestial, han tomado sus polvos, han muerto; porque los provocan hasta que se dessustancian: mas ya se ha hallado remedio que ataja su operacion.

cap · 20 · del gusano aereo ·

en la provincia de Guadalaxara en la nueva españa al principio de las aguas, se engendran por las mañanas al salir el sol unos gusanillos colorados del tamaño de una uña; los quales si los cogen, y meten en un vaso, o redoma, y la tapan bien, al cabo de dos o tres dias no se hallan, ni rastro dellos, que parece averse resuelto en ayre; y por eso les damos este nombre.

cap · 21 · del chuquichuqui ·

los Indios del Peru llaman chuquichuqui a un gusano pequeño, manchado de colorado, y negro, que solamente parece en tiempo lluvioso, y se halla en la provincia de los charcas: el qual es venenoso, y mortifero dado por la boca i y es caustico tan fuerte, que en la parte que se aplica hace ampollas · su temperamento es mui caliente, y seco; aprovechavanse los Indios en su gentilidad deste gusano

nillos para matar a sus enemigos. el zumo, o humedad dellos echado sobre las berrugas las consume, y seca: y los pol vos despues de tostados son utiles para extirpar qual quier carne superflua, y mala, aunque sea cancerosa.

cap. 22. del Muxullu.

Llaman con este nombre los Indios Peruanos a ciertos gusanillos, que los españoles dicen de Chuquiabo, los quales se encierran en un capullo como de seda, aunque peludo, y de color pardisco, que tira a mal negro, y se dan comunmente en los valles calientes en los arboles Molles, y Tipas. son estos gusanos calientes en el quarto grado, y secos en el tercero; y tan causticos, que en la parte que se aplican de espacio, levantan ampollas, y escalientan; y traen espiritus a la parte que con ellos se refriega. a cuya causa usavan dellos los Indios en su gentilidad como barbaros, y carnales para sus sensualidades. Tostados estos capullos, y molidos, y mesclados con polvos de Bolo ar menico mundifican las llagas cancerosas, y las corrigen, y asimismo a las que tienen alguna mala calidad oculta

cap. 23. de las orugas.

Las orugas, que nacen en las legumbres, y en todo linage de plantas, son unos gusanos que se engendran de la suo-

las verdes, y se mantienen dellas, verdadera pestilencia de las huertas: los quales crecen en tanta cantidad en las tierras calientes, y templadas destas Indias, que a tiempos suelen destruir las plantas. Hallanse tantas diferencias de orugas, quantas son las especies de legumbres, y plantas: porque algunas veces he observado que difieren entre si todas aquellas, que son engendradas en diferentes linages de legumbres, y arboles. en la hoja de la granadilla se crian las menores que yo he visto, porque son unos gusanitos negros, casi tan delgados como un hilo, y no mas largos que un piñon.

En la hoja del lucumo se engendra otra suerte de gusanos poco mas cortos que el dedo menique, rubios, y mui peludos; y a estremo dañosos a las demas plantas: en las quales cargan a veces tantos, que las despojan de su hoja. y es mucho de reparar que nunca la comen toda, sino que royendo lo mas tierno della, dejan enteras todas las venillas que tiene, de modo que parece despues cada hoja dellas una tela de araña, o una mui sutil redecita. No solamente son estos gusanos dañosos a las plantas, sino muchos dellos perniciosos al hombre, como son unos poco mas cortos que ciento pies, mas gruesos, y vellosos, de cabeça colorada, y todo el cuerpo pintado

que pican, y son ponçoñosos.

Hallanse otros asimismo pintados con rayas a la larga, y la cabeça negra, los quales son tenidos por los peores. Los mayores que se crian deste genero son ciertos gusanos del largor de un palmo, y del grosor de un dedo, vellosos, y con unos pelos, o rayas leonadas, y de donde les nacen las piernas, las quales, y los cuernecillos son leonados, y el cuerpo del mismo color mas escuro. En ciertos arboles se engendra una manera de gusanos verdes, tan largos, y gruesos como un dedo, y mui parecidos a los de la seda. Al gusano que roe las papas llaman los Indios del Peru, Ticompa. y al que se come la macorca del maiz, Hatusuru; y desta manera tienen puestos a todos sus nombres. quando son viejos estos gusanos se pegan a troncos de arboles, y hacen cada uno su capullo, de que despues salen las mariposas.

El gusano que se cria en el maiz, que es mediano, blanco, y peludo se convierte en mariposa desta forma: quando siente llegarse el tiempo de su fin, dejando la mata del maiz se pega en alguna pared, o tronco de arbol, y se esta quedo sin moverse algunos dias, en que poco a poco a manera de fruta que va madurando, se va volviendo amarillo, y quando ya todo el esta deste color, levanta la cabeça, y con el hocico va arrancando todos los

tos filos de su cuerpo; y formando de ellos un pequeño capullo, es que queda encerrado, como lo hace el gusano de la seda; el qual acabo de 4 dentro de quatro o cinco dias. Lo quisieremos romper, hallaremos dentro del un gusanillo rojo poco mayor que un piñon, sin cabeça, ni distincion de miembros, ni señal de vida: el qual llegado su tiempo en el capullo que no se ha rompido, se convierte en una palomita, o mariposa de color azul y mui fino. A toda suerte de orugas llaman, laco, los indios del Peru.

cap. 24. de la Polilla.

Con nombre de polilla se entienden aqui todos aquellos animalejos, y gusanillos, que roen, y destruyen casi todas las cosas que sirven al sustento, y commodidad del hombre. Al que ordinariamente da en el trigo, y toda suerte de grano llamamos Gorgojo, que son unos animalejos negros menores que moscas. Los gusanillos blancos, y delgados, que roen, y agujerean las ropas de paño, los libros y otras cosas semejantes, son los que propiamente tienen nombre de polilla. Y los que consumen la madera, de carcoma; dado que a los que de la misma especie se crian en los navios llamamos broma. En todas las tierras calientes, y humedas de la America es excesiva la muchedumbre que se cria de todos estos gusanillos, y el daño que hacen, cada uno por su camino. Suele dar gorgojo al maiz, y al trigo aun en la misma era, de suerte que para guardallo de un año para otro es necesario enterrallo en arena; o dexar el trigo en la espiga, o despues de trillado revuelto con la paja, sin aventarlo.

la polilla es tan perjudicial, que endexando de usar algunos dias el vestido, luego se come dello: y no es menos dañosa en los libros, porque si no se revuelven, y sacuden a menudo, los aguxerea de modo que no se pueden leer. la carcoma roe, y corrompe los maderos, convirtiendolos en un polvo mui sutil, y en unos granillos mas menudos que de mostaço tan en breue, que en algunas partes no duran treynta años los enmaderamientos de las casas: verdad es que esto acaece en mas, o menos tiempo, conforme son las maderas; porque ay algunas, que o nunca les da carcoma, o mui tarde, como es el cedro, caobana, granadillo, guayacan, y otras mui recias, y preciosas, de que abunda esta tierra. A los gusanillos deste genero, que se crian en la tablazon de los nauios, de las cintas para abaxo, que cubre el agua, llamamos broma: son al principio tan pequeños como un hilo de seda, y van creciendo hasta ponerse como un dedo; los quales dan tantos barrenos a las tablas de los nauios, que las dexan como un panal de miel aguxereadas, o como una esponja; con que han sido causa de muchos naufragios. crian mucha broma los nauios en todos los puertos de temple yunca, como son los de tierra firme, y los mas destas Indias: lo qual no tienen los de la costa deste reyno del Peru por estar el agua de la mar mui fria todo el año.

De todo este linaje de animalejos tan perniciosos estan libres los pueblos de la sierra del Peru, por ser tierra tan fria, y seca, que no da lugar a que se engendren sino

muiraros : y asi todas las cosas que por causa dellos se corrompen
breve en las tierras calientes, son en la sierra de mucha dura ;
como esperimentamos en los libros, los quales no he visto comi
dos de polilla ; aunque lo he mirado con curiosidad, y he visto
de muchos dellos, que ha mas de cien años que se imprimieron
y lo mismo pasa en las maderas, semillas, y ropas, que todo
se guarda, y dura mucho mas tiempo que en las otras tierras.
Para preservar los libros de polilla he visto poner entre la cubi
erta, y las hojas un poco de algodon escarmenado, el qual dicen
que los defiende de polilla : y que tambien se conserva sin
que le de la ropa que se envuelve en mantas de algodon. Pero
para preservar de polilla la ropa de lana ha mostrado la
esperiencia ser provechoso echar entre ella algun agi, o tabo
co seco. Los Indios del Peru llaman a la polilla de las se
millas, tuta : a la de la ropa, Puco : y a la de la madera, Tir
tatuta.

Cap · 25 · De las garrapatas, ladillas, y piojos.

Las garrapatas son unos animalillos bien conocidos, que comun
mente se crian en la yerva, mui parecidos en la hechura a una
lenteja ; de que se hallan tres o quatro diferencias : los menores
son tan pequeños como pulgas. En las tierras calientes se produ
ce tanta copia de garrapatas ; que quien camina por ellas, parti
cular mente al fin de las aguas tiene harto lo que padecer.

con esta plaga. Tambien donde quiera nace copia de ladillas, que suelen ser muy ofensivas al ganado.

No se crian igualmente en todas partes los piojos, en unas tierras nacen mas, y en otras menos. en todas las provincias deste reyno del Peru los comian los Indios, costumbre bien asquerosa, e indigna de hombres: pero estaua tan asentada, y arraygada en ellos, que por mas que los Españoles se la afeamos, aun no la han acabado de dexar del todo, sino que delante de nuestros ojos, suelen las Indias ponerse a espulgar las cabeças unas a otras, y como van sacando estos animalejos, se los van echando viuos en la boca, y comiendo como si fueran granos de aljonjoli, o de anis confitados. y es de ver quan de buena gana se comiden a espulgar unas a otras; a lo qual sin duda se mueuen no tanto por hacer este regalo a su proximo, quanto por su propio interes, y golosina. Pero ya se van enmendando algo en ello por las reprehensiones que le dan los Españoles; y a esta causa suelen algunos quando se confiesan acusarse dello mostrando tenerlo por pecado; de suerte que es menester desengañarlos para que no pequen contra conciencia.

Crianse tambien en esta tierra todos los demas animalejos domesticos deste genero, como son los pio gillos de las gallinas, que tambien suelen molestar a la gente quando se le pegan.

cap. 26. De las pulgas, y niguas.

Todas las tierras yungas, y medianamente calientes deste nuevo mundo son mui infestadas de pulgas: de las quales se hallan dos diferencias; las unas son las comunes, que aunque son molestas, no tan ofensivas como las segundas. engendrase a tiempos tanta copia dellas, aun en tierras templadas, que dan mucha molestia asi a los hombres, como a los animales caseros, y aun a los silvestres. Porque no solo las crian los gatos, perros, ratones, y Guanacos caseros; sino tambien las ratas, y cuies monteses; y aun de la abundancia que dellos procede, se acrecientan las nacidas en poblado.

A la otra suerte de pulgas llamamos niguas, atribuyendoles el nombre comun, que los Indios de la isla Española dauan a las pulgas en comun. son pues las niguas ciertas pulgas tan pequeñas, que casi son inuisibles, porque no son tan grandes como liendres, redondillas, del mismo color que las pulgas ordinarias; no andan saltando como las otras, sino corriendo ligerisimas, y no pican, y passan adelante como los otros animalejos, que nos molestan, sino que lo toman mas de espacio, y rompiendonos el cuero, se meten por la carne hasta esconderse, y quedan sepultadas en ella, a donde van creciendo a costa de nuestra sustancia.

y sangre desta suerte: cria la nigua entorno de si un hollejo redondo, blanco, mui sutil, y dentro del unos huevecitos asi mismo blancos mas menuditos que liendres: a los tres o quatro dias ha crecido ya del tamaño de una cabeça de alfiler, y a los quince, o veynte, como un garuanço; y quanto mas va creciendo, y engordando, tanto mas va ocupando en lo interior de la carne, de modo que por de fuera queda la parte donde ello esta, pareja con lo demas del cuero, como si no hubiera dentro nada, sin embargo que se echa bien de ver la nigua. quando se saca entera parece una perfecta perla, dejando en la carne un encage, y vacio de su tamaño. si no se saca a su tiempo se vienen a engendrar de todos aquellos huebecillos otras tantas niguas. hase de tener cuidado al sacarla que sal ga toda entera, y si el alfiler, con que ordinariamente se so can, la rompiere, se procurara que no quede dentro de lo carne parte della; porque si queda, o se vuelven a criar otras en el mismo lugar, o se hace materia. danno table come çon, encendimiento, y pesadumbre estos animalejos, porque como son ponçoñosos, uno solo que entre enconde lo, hace enconado, y aun todo el pie, que es la parte donde mas comun mente suelen entrar.

Y por venir aqui aproposito referire un caso, por donde se vera quan perniciosas sean las niguas a la gente: que es el que se sigue: llegando un año la flota a la isla.

dominica, donde solian en otro tiempo hacer escala las ar
madas que nauegan de españa a estas indias; y desembarcan
do en ella alguna gente para tomar refresco, luego que llega
ron a tierra, oyeron unos gemidos que causaron cuidado, por
el que se deue tener en aquel lugar de los indios que alli ay de
clarados por enemigos. al punto algunos españoles desseo
sos de saber la causa de tal nouedad, se entraron por la mon
taña, y guiados por la triste voz fueron lleuados a donde
estaua un español echado al pie de un arbol, tan flaco, en
fermo, y desmayado, que no prometia su disposicion mu
chas horas de vida. los españoles se cargaron del, y tra
geron hasta la playa, y de ay al nauio. fuele preguntado
como estaua en aquel lugar, y respondio que la flota pasa
da, que aura un año, desembarco en tierra, y atreuien
dose a adelantarse de algunos compañeros suyos por la mon
taña adentro, hauia sido preso de los indios, y que por verlo
flaco no se auian cebado en el; y asi lo auian tenido a engor
dar, dilatando su muerte por esta causa: pero que el enten
diendo el fin que lleuauan, auia usado de todos los medios
que le auian sido posibles para mas enflaquecer, aunque
su pena, y temor era bastante. lo qual viendo los indios
que su muerte procurauan, y que no aprouechaba su cuida
do para que no enflaqueciese, lo dexaron andar libremen
te a su voluntad por ver si con esto engordaua, por no verles

de utilidad, ni gusto su enferma carne: y que asi se avia entre
tenido hasta que segun su quenta era tiempo de que llegase
alli la flota a tomar agua, como casi siempre lo havia en
aquella isla mas que en otras; y que asi se avia acercado a la
mar escondiendose por la montaña, y comiendo de in
cultas frutas, y algunas dañosas.

De lo qual, o del demasiado calor le avia sobrevenido
una grande calentura, que al presente tenia, que le rindio
debaxo de aquel arbol, de donde ya no se podia levantar; y
donde fue tan combatido de niguas, quanto su cuerpo mos
traua, el qual mas parecia panal que cuerpo humano; par
ticularmente quando aviendole pegado pedaços de botas
de vino, y tirandoselas con fuerça, salieron pegadas las
niguas, y quedo el cuerpo tan contaminado, que parecia
panal de abispas seco. y con esta cura, y con grande cuidado,
que de su salud se tubo, recobro la perdida. el qual prome
tio de acabar sus dias en religion, y asi lo cumplio.

Tan nocivas como esto son las niguas, por las quales han
perdido algunas personas los dedos de los pies comidos dellas.
el remedio mas aprobado que se halla para librarse el hom
bre deste tan domestico, y molesto enemigo es, el guardar
limpieça en su vivienda, y persona, señaladamente en
los pies, y nunca ponerlos desnudos en la tierra: esto es pa
ra que no entren; mas despues que han entrado, el mas

eficaz remedio es sacarlas luego con un alfiler, o quemarlas, como sea el mismo dia que entran, antes que comiencen a criar liendres; y el modo de quemarlas es desta manera: ponese una gota de sebo encima de la nigua, y luego en la llama de una vela, o candil se calienta bien la cabeça de un alfiler, o de un punçon, y asi caliente quanto se puede sufrir se aplica al sebo, con que muere la nigua, y cesa el escocimiento, y comezon que causaua, y con esto se escusa el sacarla.

A mi me sucedio una noche que desperte con gran dolor, y escocimiento de una nigua que me acabaua de entrar entre la uña, y carne de un dedo de la mano; levanteme al punto, encendi una vela, y quemela con sebo, con que cesó el dolor, y me volui a dormir; lo qual no pudiera hacer en toda la noche, si no hiciera este remedio, o sacara la nigua. el nombre que tiene la pulga en la lengua de la isla española es, Nigua. y en la Peruana, Piqui.

cap. 27. de los chinches.

No son los chinches en esta America Austral tan comunes como en Europa; pues en un reyno tan estendido como este del Peru no los ay, ni yo los he visto en mas de cinquenta años: si bien es verdad que se hallan en otras provincias de Indias, particularmente en la nueua España.

Pero en lugar de los chinches comunes se crian en algunas tierras, y valles calientes deste reyno, mayormente en la diocesi de los charcas, otro linage dellos mucho mayores, y no menos perniciosos a los moradores de las tales tierras. llaman los Indios a estos chinches, hitas; son tan grandes como la cabeça del dedo menique, algun tanto mas larguillos, de color pardo, y de hechura de escarauajo. crianse de ordinario en los techos de las casas, desde donde sacan de noche por el olfato donde duerme gente, y descolgandose sobre las camas muerden cruelmente, haciendo una gran roncha, y chupando de una vez medio dedal de sangre. en lo que son mas tolerables las hitas que los chinches es en no tener aquel hedor que ellos, y en no nacer en todas partes.

en algunas prouincias de la nueua españa se hallo otra casta de chinches del tamaño casi de una mariposa, y tan ponçoñosos, que ha acontecido por beuerse uno dellos una persona en el vino, morir rabiando dentro de veynte y quatro horas. en las costas de la mar del sur de la misma nueua españa se cria otro animalejo, que parece del genero de chinches, el qual se llama Talaje; es mayor que los chinches ordinarios, y su picadura es ponçoñosa, porque se hincha luego la parte donde pica.

cap. 28. delos Ratones.

grandemente me admiro quando leo algunos escritores de cosas de Indias de ver se persuadiesen a creer, y escriuir algunas cosas desta tierra, que si de proposito buscaran que de ir encontra de lo que paso en la materia de que tratan, no hablaran de otra manera. y si bien es verdad que esta culpa se deue imputar mas alos que los informaron que no aellos, cuya intencion fue sin duda de acertar; todavia deuieran examinar con mayor exaccion lo que no sabian por vista de ojos, mas que de oydas. digo esto aproposito de que dice un escritor de cosas de Indias que en todas ellas no auia ratones hasta que los españoles vinieron, y que los que aora ay se han multiplicado delos que vinieron en un nauio. y otro historiador que imprimio despues, queriendo corregir al primero, escriue que los ratones pequeños los auia de antes, pero no los grandes. y añade mas que los gatos que se han traydo de España no acometen aellos.

Todo lo qual es tan manifiestamente falso, que no tiene necesidad de otra prueua mas de la que se toma dela esperiencia quotidiana. Porque demas de que es cosa natural en todo el mundo engendrarse estos animalejos dela putrefaccion dela tierra, en todas las lenguas

de los Indios tienen sus propios nombres. y esperimenta mos cada dia que acabado de fabricar un navio en el as tillero, y echado al agua sin raton alguno, dentro de po co tiempo se engendran mas de los que quisieran los ma reantes. y en un paramo, y desierto, donde antes no nacia ningun genero de vivientes, ni aun las yervas del campo, quales son los arenales de los llanos del reyno del Peru, que se edifique una casa, o rancho, en mui breve tiempo remanecen en ella cantidad de ratones, no traydos de fuera, sino producidos alli.

Lo cierto, y averiguado es que asi de los ratones peque ños, como de los grandes hubo siempre en toda esta tierra tanta cantidad como aora, y muchos mas por carecer antes de gatos que los apocasen, como lo hacen el dia de oy; los quales cacan, y se ceban en toda suerte de ratones, grandes, y chicos. de los quales hallamos cinco castas en estas Indias; dos de ratones silvestres; y las tres de los que parte son silvestres, y parte caseros: de los quales unos son los pequeñuelos, y comunes; otros los grandes, que llamamos ratas, y pericotes; y los ultimos los pin tados de colores.

Los ratones silvestres unos son chiquillos, y otros grandes, los primeros solo se hallan en las provin cias de los Chichimecas en la nueva españa, los que

les tienen una propiedad estraño, y es que despiden de si buen olor. los segundos ratones montanos, o silvestres, no se crian en toda esta parte de la America Austral mas que en el reyno de chile: son grandes como ratas, y aun mayores, y del mismo color, y talle, salvo que tienen la cabeça mui grande, y ancha; y la punta de la cola no delgada como los ratos, sino gruesa: hacen su habitacion en la profundidad de la tierra, al pie de los arboles, de cuya fruta se mantienen; son vianda familiar de los Indios; y dellos se les ha pegado a los españoles, que los comen ya como si fueran gaçapos: y para este efecto van a caça dellos, como de conejos. el modo mas comun de caçarlos es este: encaminan una acequia de agua a sus cavernas, y madrigueras, con que luego salen mojados afuera por librarse del agua; y en saliendo, los perros que estan alerta esperandolos, arremeten a ellos, y los matan. los ratones de colores tampoco son generales en todas partes; en el vireyno del Peru nacen solamente en las tierras frias, asi en poblado, como fuera del; por donde se pueden llamar caseros, y monteses. engendrase gran copia dellos dentro de las minas del famoso cerro de Potosi: hallanse chicos, y grandes entre ellos; unos pardos, y blancos; y otros pardos, blancos, y bermejos.

las otras dos diferencias de ratones son los comunes, conviene a saber los pequeñuelos, y los pericotes; de cada

suerte dellos se hallan domesticos, y montanos, que asi en el campo, como en poblado son los mas dañosos de todos. en la isla de chiloe en el reyno de chile por hacerse in utiles quantos gatos se lleuan a ella, es mui grande la plaga de ratones que sus moradores padecen; principal mente de los pequeñuelos, que hacen el daño en cosas de mas valor que los grandes, porque roen, y destrayen quanto hallan de ropas, y vestidos; y tambien de made ra, sin perdonar los retablos de los altares, ni dejar por su dureza las valas de plomo de arcabuz. esperimen tase en aquella isla que adonde ay copia de ratones gran des desparecen los chiquillos, porque se los comen aque llos; a cuya causa toman por expediente algunas perso nas no matar los ratones grandes, que son menos perju diciales, pues no comen mas que maiz, trigo, y otras se millas, por librarse de la tirania de los pequeños.
A tiempos se engendra tanta muchedumbre de rato nes por los campos, que pasan exercitos dellos de unas par tes a otras destruyendo, y asolando las huertas, y sembra dos. destas auenidas son de mayor daño las de perico tes, o ratas que de los ratoncillos chicos, porque estos aunque destruyen los trigos sabiendo por la caña a comer la es piga; los grandes no perdonan ningun genero de plan tas, porque ni dejan viñas, ni cosa verde que no agos tan, y talan. hanse visto en este reyno del Peru al

gunas avenidas destos ratones baxar como enxambres de la sierra a los valles maritimos; y destos aislados, como se ha esperimentado algunas veces en el valle de Chancay nueve leguas distante desta ciudad de Lima, y en otros muchos

Tambien suele producirse gran suma de ratones en los cañaverales de caña dulce, y lo que acostumbran hacer para extinguirlos es, que como se va acabando de cortar la caña, se quema en el mismo cañaveral el cogollo, y hoja que se mondo della, para que vuelva a retoñecer; la disponen por los lados de todo el quartel de manera que empeçando por alli el fuego, no tengan los ratones lugar por donde huir, y asi en començando a arder, y los ratones a sentir el calor, corren de unas par tes a otras buscando salida, y como por todas se hallan cercados del fuego, se van recogiendo al medio, adonde quando llega la llama los vuelve en ceniço, sin que quede ninguno para casta: y con todo esto en tornando a cre cer la caña, vuelven a nacer tantos como antes avia.

De una grande inundacion que hubo en nuestros ti empos en el reyno de Chile, afirman personas fide dignas haverse visto nacer grande multitud de ratones, producidos desta humedad, y calor del sol, en tal ma nera que todos estavan preñados, sin distincion de

sexos; y un otro estremo mayor, y es que los que estauan en los vientres de sus madres, tenian otros en los sayos; de modo que en un raton auia madre, hijos, y nietos. finalmente baste para encarecimiento de quan perniciosos suelen ser los ratones en esta tierra, decir que fue von ellos parte paraque se despoblase la mas antigua ciudad de españoles del Peru, que es Piura, y se passase al sitio en que aora esta. los Indios Peruanos llaman al raton Hucucha, en la lengua Quichua: y Achaco, en la Aymara.

cap. 29. de los sapos.

Este linage de sauandijas tiene su origen del agua, y parte se quedan en ella, y parte se hacen despues terrestres, si bien nunca salen de lugares humedos. Las diferencias de sapos que hallamos en esta tierra son muchas, y mui grande su multitud, particularmente en las tierras yuncas. Pero en todos es general el no ser tan ponzoñosos como en europa, pues en muchas provincias sirven de mantenimiento a los Indios. En el reyno del Peru llaman los Indios al sapo de agua, Ococo; al de tierra hampatu: a otra manera de sapos, o escuerzos que se hallan en esta tierra mayores que los comunes, Pati: y a otros que se hacen de renaquajos, Puruchallhua. Otra

Destas diferencias de sapos, que son del tamaño de ranas poco mas o menos; se hallan otras dos o tres diferencias de sapillos no mayores que el dedo pulgar: unos son verdecillos, y otros que se engendran del agua llovediza con tanta brevedad, que apenas han llegado las gotas de la lluvia a la tierra, quando se producen, y empiecan a cantar aun antes que escampe el aguacero, de que procedieron; porque son mas vocingleros, y atronadores que ranas.

En las tierras calientes con dificultad se puede tener un jardin, o huerto dentro de casa, por los muchos sapos que se crian en el, y salen de alli a espaciarse por toda la casa, hasta entrarse en lo mas interior della. Si bien es verdad que ay tierras, donde por la utilidad que acarrean a sus moradores, los dexan andar libremente por la casa, sin ofenderlos, como se hace en la provincia de Tucuman, en la qual respeto de ser mui grande la cantidad de sabandijas ponçoñosas, que se suelen criar en las casas, en especial de aquellas moscas pestiferas, de que dexamos dicho atras, crian cierta especie de sapos domesticos, que limpian las casas, manteniendose dellas. Dos cosas mui raras se ven en ellos; la una es que si les echan delante brasas encendidas, al punto arremeten a ellas, y asi ardiendo como estan se las comen, sin recibir daño del fuego: la otra, que tienen tal virtud en el aliento, que en viendo la mosca volando por el ayre, o qualquiera otra sauan-

dija semejante, la trae para si con la respiracion hasta que se le viene a entrar en la boca, y se la come: y mas se ha visto, y vna lagartija subiendo a mas correr por vn arbol, y puesto al pie del vn sapo abrir la boca, y atraer la asi. Los Indios del Peru tenian por mal aguero el ver, y topar vn sapo, creyendo que aquel dia les havia de suceder algun trabajo, o desastre.

cap. 30. De los lagartos, y lagartijas.

Demas de los lagartos comunes, que se crian por los setos, y de los caymanes, e iguanas, que aunque son especies de lagartos, por ser aquatiles los contamos entre los peces; se halla en algunas partes desta America, como es en la provincia de Venezuela, otra distinta casta de lagartos del mismo talle que los ordinarios, los quales se comen, y son de buen sustento. De todas las especies de lagartijas conocidas en europa nacen en toda esta tierra, y de otras innumerables differencias, que todas convienen en la hechura, y difieren en el color, y grandeza. Vnas son verdes, otras pardas, y de las unas, y las otras ay unas pintados, y otras rayadas de diferentes colores, y labores: unas del tamaño de las comunes, y menores, y otras dos tanto mayores.

cap. 31. del escorpion.

En la nueva españa se halla cierto genero de lagarto

que los Indios llaman caltetepon; y los españoles, es
corpion: es muy parecido a la iguana, tiene de largo dos o tres
palmos, la cola luenga, las piernas cortas, la cabeça cho-
ta, la lengua bermeja, ancha, y partida en dos partes,
el cuero duro, y variado de pintas pequeñas, leonadas,
y blancas; y desde los pies a la cabeça, y desde alli hasta
la cola con ciertas lineas, que como anillos le atraviesan
el cuerpo: es animal espantoso a la vista, es pacioso en
correr, y que no suele morder si primero no es ofendido.
su mordedura en unas partes es mortal, y en otras no,
aunque dañosa. en la provincia de chiapa en la nueva
españa mataron unos Indios un escorpion, y se lo co-
mieron pensando que era iguana, y murieron muy en
breve. y en el reyno de la nueva Galicia se ha visto mor
der a un animal, y no solo morir de su mordedura,
sino que dentro de treynta horas quedaron los huesos mor
dos, y negros como quemados. Algunas personas se ar-
man, y cubren con el cuero deste animal, diciendo que de
esta manera se aseguran de mordeduras de otros ponçoño
sos, porque con ello se embota, y pierde su fuerça qual
quier veneno.

cap · 32 · del camaleon

en la nueva españa se halla este animalejo, y llaman

Lo los Indios Tapayagin; y los españoles camaleon, porque no saben de que se mantiene, y asi sospechan que se sustenta del viento: criase en las sierras frias, y en las huertas de Mexico se suele tambien hallar: es del genero de lagartijas, aunque tiene redondo el cuerpo, y llano, mui semejante al de la raya, solo que es tan pequeño, que apenas tiene un geme de largo, ni de ancho; es de muchos, y varios colores; hallase siempre frio al tacto, tiene el andar mui espacioso, y no huye, ni se mueve aunque lo toquen, y tomen en las manos; tiene la cabeça mui dura, y horrible por causa de ciertos aguijones que tiene en ella dispuestos en forma de guirnalda. Parece que se huelga de que los hombres le toquen, y tomen en las manos, estandose quedo con gran sosiego, y seguridad, por lo qual lo suelen llamar los Indios amigo del hombre. Tiene una particularidad mui notable, y es que en apretandole los ojos, o alimandoselos, o tratandolo con aspereça, arroja por los ojos unas gotas de sangre con tanto impetu que al caer van por dos o tres pasos de distancia. Los polvos deste animalejo tostado bebidos en agua, o vino son buenos contra los dolores de bubas.

cap. 33. de las culebras.

Las diferencias de culebras que se hallan en estas In

dias son innumerables: diferenciadas entre si lo primero en la grandeça, y colores; porque las ay no mayores que un palmo, y de aqui van subiendo de diferentes tamaños hasta las mayores que son tan crecidas como gruesas vigas. hallanse unas blancas, otras negras, pardas, verdes, coloradas, y pintadas de varios colores. distinguense demas desto en que unas son simples, y sin ponçoña; y otras virulentas, y mortiferas; estas segundas son las que generalmente llamamos viuoras, las quales respeto de las otras son de ordinario pequeñas. la señal por donde suelen conocerse las culebras ponçoñosas, o viuoras es, en que comunmente tienen la cabeça chata, y el cuello delgado. crianse tambien en el agua culebras, y viuoras tan ponçoñosas como las de tierra, pero no tan grandes como ellas.

Todo genero de culebras, particularmente las simples, son manjar ordinario de muchas naciones de Indios; y como despues de hechos cristianos prosiguen algunos en su costumbre de comerlos asi los dias de carne, como los quaresmales; sucedio en cierta prouincia de la nueua españa que los religiosos della, a cuyo cargo estaua su dotrina, dificultaron si era manjar prohibido los dias quaresmales, o si se podia reducir al genero de pescados. y despues de auerlo conferido en

tredi, y ventilado, resolvieron que se podian comer las culebras en lugar de pescado, porque no son animales con pelo, ni pluma; como las iguanas, lucertas, y caracoles, que aunque son mas terrestres que aquatiles, estan ya constituidos en el predicamento, y categoria de pescados. Llamanlos Indios del Peru a la culebra en comun, Machachuay.

Cap. 34. De las culebras bobas.

Las culebras que llamamos bobas, porque no son ponçoñosas, ni acometen a la gente, son las mayores de todas: el nombre que le dan los Indios Peruanos es, Mullutuma. ay las tan gruesas como el cuerpo de un hombre, y mucho mas, y de largor proporcionado a su grosesa. son casi coloradas, y pintadas de otros colores. y las que con mas gusto comen los Indios, cuya carne es grasa, y blanca como pechugas de ave. en la provincia del Paraguay mataron una destas una de tan estraña grandeça, que abriendola le hallaron en el buche un venado entero con sus cuernos, que se avia engullido. A estas culebras bobas, que son mui pesadas, y si hubieran de caçar su mantenimiento no se pudieran sustentar, proveyo la naturaleça de tal virtud, que con el aliento atraen casi la caça, porque en viendo la liebre, o venado en competente distancia, abren la boca, y con el resuello la atraen y se lo comen.

otra casta de culebras desta misma propiedad se halla

muchos menores. cada una es tan gruesa como el braço, y son las de seis a ocho palmos; sustentase de ratones monteses, y otros animalejos semejantes; los quales caça con solo abrir la boca, y atraerlos con el resuello. de la qual me conto un religioso que siendo el cura de un pueblo de Indios, dixo un dia a los Indios que no se podia valer en su casa de ratones, ni hallaua un gato que llevar a ella; al qual dixeron los Indios que ellos le trayrian una culebra que los caçase, y lempiase la casa de ratones; y le traxeron una dellas; y el la echo en su casa; pero luego la noche siguiente hizo un agugero en la pared, que era de tierra, y se huyo.

Otra especie ay de culebras de dos a tres braças de largo, que tambien se sustentan de caça, y para auerla se suben en los arboles a atalayarla, de donde en viendo cerca el animal se arrojan con estraña velocidad, y lo prenden, enroscandolo, y atandolo fuertemente, y asi lo matan, y se lo comen.

cap. 35. de las culebras armadas.

en la provincia del Paraguay se cria cierta especie de culebras, que habitan en cienegas, de donde salen a la orilla a esperar la caça. son largas de tres a quatro braças, y delgadas, a las quales llaman culebras armadas, porque tienen armada la cola de un hueso puntiagudo

tan recio como si fuera hierro. son muy perjudiciales porque encogiendolo a qualquiera animal, o hombre lo enredan, y reboluiendoselo al cuerpo, con muchas vueltas, como si lo liaran con una soga, y entrandole la punta de la cola por la via posterior, lo matan. y quando en la lucha hallan resistencia, vuelven a remojarse en el agua, porque la sequedad les debilita las fuerças, y luego tornan a la pelea. esto sucedio en un Indio, al qual acometio una destas culebras, y aunque le cogio, y lio los braços, el resistio por buen rato. viendose pues la culebra seca dio un salto al agua para remojarse; y con la misma presteza volvio de embestir al Indio, pero el advertido levanto los braços en alto, y asi le ato el cuerpo. Lleuaua el Indio un cuchillo pendiente de una cuerda atada al cuello, y con presteza, y animo, tronchó con el la culebra, y muerta se la lleuo a su casa, con que tubo bien que comer aquel dia.

cap. 36. de las culebras de dos cabeças

Muy estraña es cierta especie de culebras pequeñas, que se hallan en el nuevo reyno de granada, y en otras partes, porque cada una tiene dos cabeças; por manera que podemos decir que carecen de cola; porque en lugar della tienen la segunda cabeça, y ambas son en todo semejantes, y la culebra camina tambien por una

par.

parte como por otra, como le viene mas a comodo · afirma
ronme aver visto una culebra destas dos religiosos de la compañia
de Jesus, que el uno havia sido provincial en el nuevo reyno de
granada; y el otro su compañero, y que la vieron en ocasion
que visitando aquella provincia, en un camino se la trugeron
como cosa prodigiosa unos Indios que la havian hallado.

Cap. 37. de las culebras de agua del Paraguay.

en la provincia del Paraguay se hallan otras dos especies de culebras mui estrañas, las quales habitan, o se mantienen en el agua: la una tiene como tres braças de largo, y la cabeça como de ternera; la qual para alcançar su sustento se pone en la orilla del Rio Parana; y descolgando la cabeça sobre el agua, echa en ella mucha cantidad de espuma de la boca, y al punto acuden a comer la gran cantidad de pececillos, a los quales dexa asegurar la culebra; y quando le parece tiempo abre la boca, y hace presa en ellos con gran presteça; y volui endo a echar mas espuma, va tragando el pescado que acude a ella hasta hartarse.

La otra es de disforme grandeça, pues se traga un hombre entero, como se vio una vez que andando un Indio pescando en un rio con el agua a la cintura, se lo trago una bestia destas, y el dia siguiente lo volvio a echar entero, pero con los huesos tan quebrantados como si los hubieran molido. No se sabe

del agua estas culebras, y tienen la cabeça de disforme grandeça. dicen dellas los Indios que engendran al modo humano, lo qual se verifico con un caso que sucedio; y fue que estando una India lauando en la orilla de un rio, al olor del menstruo, que padecia, cosa que prouoca a estas fieras, la arrebato una y la lleuo viva de la otra vanda, adonde tubo su acto, de que la dejo tan trabajada, y perdida, que no se pudo yr de alli: guardaua la la culebra, y la venia a uer algunas veces en tres dias que alli estubo; a donde la hallaron, y hauiendo dado quenta dello; murio recibidos los sacramentos.

cap. 38. de las demas especies de culebras.

en las islas de Barlouento se halla un genero de culebras, que son pequeñas, y verdes; de las quales colgadas vivas de un arbol, sale, y destila un agua venenosa, de que los Indios flecheros de aquellas islas los hacian yerua mortifera, y no son ofensivas en otra manera.

en el reyno de Tierra firme, y en otras prouincias se cria una especie de culebras, que tienen un cornezuelo en la frente; el qual es de tal calidad, que si por un quarto de hora se echa en un poco de vino, y lo beben, prouoca tan poderosamente a lujuria, que sucede a veces morir el que lo toma en pena de su desenfrenado apetito.

Tambien nacen en esta tierra culebras grandes de li

nage de dragones, y serpientes, que los Indios Peruanos llaman, Amaro.

Con cierta suerte de culebras pequeñas, que o no son ponçoñosas, o su eficacia no es mui vehemente suelen curar los Indios del cuzco las paperas, que es mal ordinario en aquella ciudad, y que afea mucho a la persona que las tiene; llaman en la dicha ciudad cotas a estas paperas; y el modo como las curan los Indios es este: tienen algun tiempo sin comer una destas culebras, y asiendola con la mano del cuello del pescuezo, la aplican a que muerda la papera; con lo qual se viene a secar. y para quitar el horror al paciente, le vendan los ojos; y si es muchacho no le dicen la cura que le hacen, ni sabe lo que le causa el dolor.

Cap. 39. de las viuoras.

entre las varias diferencias de viuoras venenosas, que produce esta tierra, ocho, o diez son las mas nombradas, y conocidas por la mortifera ponçoña que de si arrojan, con que irreparablemente matan a quien pican dentro de veynte quatro horas, y en menos espacio de tiempo. con este genero de sauandijas ponçoñosas suelen hacerse algunas particulares curas; porque guisada su carne la dan a comer para curar la lepra.

Pero la cura de que tengo noticia se hizo en la nueva españa con viuoras ponçoñosas en una donzella que le daua mal de coraçon, es nueua, y admirable. era esta donzella hija de padres ricos, y gastando ellos mucha hazienda con medicos, les dio un Indio chichimeco, que tenian en su seruicio, que el sabia como se curaua aquel mal en su tierra: tomaron los amos el consejo del Indio, y pusieron por obra la cura, que fue desta manera. en tierras donde nacen muchas viuoras ponçoñosas hizieron coger gran cantidad dellas, y encerrandolas en un lugar, las guardaron sin darles nada de comer algunos dias: ellas rabiosas con la hambre se mordian unas a otras, y dauan espantosos silvos. estando pues deste modo mas enconadas, y rabiosas, degollauan cada dia una, y le sacauan el coraçon, el qual ponia el chichimeco a la donzella sobre cierta vena del braço; continuaron esta cura por algunos dias, y a poco tiempo sano enteramente. contome este caso el mismo confesor de la donzella, que era un religioso de mucha verdad, y virtud. en la lengua Peruana se llama la viuora, catári.

cap. 40. de la Pallacatári.

La viuora llamada de los Indios Peruanos Pallacatari, nombranlo los españoles viuora de cascauel, es larga de una a dos braças, y tan gruesa como el braço, si bien las ay mas delgadas: unas son de color de tierra, y otras pintadas. danles

este nombre por el sonido que van haciendo quando andan mui semejante al de cascabeles; que parece se lo dio el autor de la naturaleça, para que auisados con el los hombres se guarden de su mortal picadura. hacen este sonido con unas bolillas huecas pegadas unas a otras, que tienen en la cola, del tamaño, y figura de cascabeles pequeños. las quales dicen que se les van acrecentando con la edad, naciendoles una mas cada año. Para la mordedura destas viuoras se halla contrayerua que son ciertas raicillas que nacen en la prouincia de santacruz de la sierra en el Peru, con cuyo zumo, o poluos bebidos del que es mordido, se libra del veneno, y sana.

cap. 41. de la Amatinca.

llaman los Indios Peruanos amatincas a cierta especie de viuoras, que se crian en la prouincia de Bilcabamba dio casi de la ciudad del cuzco: son pequeñas, y verdes, y tienen en la frente una punta como aguja; las quales desde los arboles, donde andan ordinariamente, se arrojan a qualquier animal que pasa, y con mas velocidad que una saeta le clauan, quedando la venenosa serpiente muerta, como el animal herido, que tambien muere.

cap. 42. de la Viuora de Goaçacualco.

en la prouincia de Goazacoalco, y por toda aquella costa de las diocesis de yucatan, Puebla, y Guajaca se crian muchas

sauandijas ponçoñosas, y entre otras es cierta casta de vi
uoras mui estrañas; es larga no mas de un palmo, tiene
un pico agudo, y quatro pies tan cortos que arrastra el vientre
por la tierra; salta para picar, y da tan altos saltos que
llega desde el suelo a picar en las manos, y en el rostro a la gen
te de a cauallo. y es tan ponçoñosa su picadura, que ha
ce que la persona sude sangre por todo el cuerpo, y muera
dentro de veynti quatro horas, sin que hasta agora se aya
hallado remedio.

cap. 43. de la viuora de coral

La viuora de coral no es mas gruesa que el dedo menor de la
mano, y larga poco mas de dos palmos, y mui ponçoñosa.
Dan le este nombre por el color que mas campea en ella de
tres o quatro que tiene: esta compuesta como de trocillos del
gados ensartados, tan largos como los artejos de los dedos, y un
trozo es de un colorado tan fino como un coral, otro de azul
mui viuo, y otro negro. sucediome a mi en una uez caminan
do por la diocesi de Guatimala en la nueua España ver una
destas viuoras con esta ocasion: auiendo acabado tempra
no la jornada nos sentamos en la puerta de la venta, yo
y mis compañeros, que eran unos seglares; traya uno de
llos un mico, y lo tenia atado alli junto a nosotros: estan
do pues en conversacion, començo el mico a dar grandes voces.

y a mostrarse mui espantado; reparamos en que podria ser la causa, y mirando a todas partes vimos que venia para nosotros una destas viuoras, cuya vista hauia espantado al niño; hicimosla matar, y despues de muerta me la puse yo a mirar de espacio por los colores tan finos que tenia, que no parecia toda ella sino un mui vistoso collar.

cap. 44. de las demas diferencias de viuoras.

En la prouincia de yahuarsongo diuersi de quito se hallan dos maneras de viuoras estrañas; a la una llaman los indios Morage, la qual es tan ponçoñosa, que la persona, o animal a quien pica, se hincha luego, y echa sangre por todas las coyunturas, y muere dentro de un dia natural.

La otra hace este efecto, que en picando a una persona, la parte donde pico se va elando, y este yelo va cundiendo, y estendiendose por todo el cuerpo hasta llegar al coraçon, con que muere dentro de tres, o quatro horas.

Hallanse otras viuoras pequeñuelas, y delgadas, llamadas de los Indios del Peru, chinicatari. otras que desmayan con su vista los que las ven; y se llaman, llasacari. a otra llaman los Indios yauirca, que es la de mayor cuerpo de todas. otra se halla tan grande como esto toda pintada de diuersos colores, y se dice, Palli. otras ay pintadas entre blanco, y pardo. otras mui chiquitas que matan en qua

tro twas. y otras mui pintados destos colores amarillo, colorado, y blanco.

cap. 45. de los generos de animales perfectos, que se hallaron en este nuevo mundo seme-jantes a los de españa.

No se hallo en todo este nuevo mundo ninguna especie de los animales mansos, y domesticos de europa mas que una casta de perrillos, o gozques pequeñuelos, largos de talle, y de cortas piernas, de varios colores con las orejas aiinadas, y alerta como de lobos, que no ladran tanto como los de españa: de los quales no ha quedado ya ninguno en este reyno del Peru, lo uno porque luego que los españoles les trugeron de las castas de los de europa, se aficionaron tanto a ellos los Indios, que no hicieron mas caso de sus gozques: y lo otro porque se han mezclado los unos con los otros, los naturales de la tierra con los estrañios, y cruzados, y de ambas castas han nacido otros mui desemejantes de sus padres. los que de los gozques se hallaron en las islas de Barlovento, y en otras provincias de la tierra firme no ladravan, ni gruñian aunque los maltratasen. caçavan con ellos en aquellas islas unos pequeños animales como conejos, que en ellas havia, que son los que llamamos en el Peru cuies, vizcachas, y chinchillas. Algunas veces durante la conquista destas Indias comieron los españoles destos perros constreñidos de la hambre. en algunas tierras mui remotas, quales son las propinquas al estrecho de Magallanes, se hallaron unos perros lanudos, que los in

los crian para vestirse de su lana, o pelos, y para ello los trasquilan
a tiempos. los Indios del Peru llaman al perro, allco, en la
lengua quichua: y Anucara, en la Aymara.

Todos los demas animales naturales de esta tierra seme-
jantes en especie a los de España son brabos, y monteses, y algunos
diferentes accidentalmente dellos en algunas calidades como son
los osos: de los quales se hallan dos diferencias, unos tan
grandes, y feroces como los de Europa; y los otros de menor
disposicion, y rigor, y con alguna diferencia en las manos:
crianse ordinariamente en tierras de montaña, y boscage;
y en algunas en tanta cantidad, que son mui dañosos. man
tienense de venados, y de otros animales monteses, y man
sos que matan. en la nueva España son los osos mui
corpulentos, y crian un pelo tan largo, blando, y liso,
que parece lana. fuera de los ordinarios que son negros,
se hallan en la provincia de la nueva Vizcaya osos blan-
cos, y son los mas brabos de todos, de manera que si el cazador
quando hace el tiro a uno dellos, le yerra el golpe, puede rri-
var por si, porque si no se guarece en algun arbol, le embiste
el oso, y lo mata. llamase el oso en la lengua del Peru,
Ucumari.

Ay venados con astas grandes como los de España, unos
del grandor de ciervos, y otros poco mayores que cabras, ha-
llanse con alguna diferencia en el color. a los quales lla-
man en el Peru, Luychu.

los puercos Jauabies, llamados de los Indios cintira, se crian solamente en las tierras calientes, y de montaña, y no en mucha cantidad. el puerco espin que se halla en el Arbriciano es de dos palmos de alto, y dos y medio de largo. otras dos o tres maneras ay de puercos monteses; unos son bermejos, y grandes como puercos caseros; y otros negros del mismo tamaño, todos brabos.

Los conejos, y liebres no se hallan en todas partes. en la provincia de Quito se crian muchos conejos, y en la de Tucuman gran copia de liebres. y de los unos, y los otros ay mucha copia en la nueva españa.

en todas las sierras del Peru, y en otras partes se cria gran muchedumbre de zorras de la misma casta que las de españa; unas son pequeñas, y otras tan grandes como un mediano perro, que parecen de especie media entre lobo, y zorra; las quales son mui dañosas al ganado menor. llamase la zorra en la lengua quichua, Atoc. y en la Aymara, camaque. Tenian los Indios del Peru por mal pronostico el ver alguna zorra, pensando les avia de venir algun mal.

de gatos monteses se hallan algunas diferencias assi en las tierras calientes, como en las frias; son comunmente del tamaño, y talle de los caseros; y en el color, y fiereza semejantes al tigre con muchas manchas por todo el cuerpo; y tan fieros, y brabos, que dan bien en que entender a los perros, los quales aunque los rinden, y matan, quedan dellos muy rasguñados, y sangrientos. Hacen casi tanto daño

como las zorras; llamase el gato rrontes en la lengua del pe
ru, ozcollo.
en todas partes se hallan hurones de la misma casta que
los de España, y parecidos a ellos en la utilidad, y talle; aun
que los ay de diferentes colores; unos pardos claros, otros
mas escuros; y algunos que tiran a negros. difieren tan
bien en la grandeça, dado caso que todos son de una especie,
y tan brabos, y animosos, que arremeten a qualquiera
animal, y caçan con ellos los españoles, e indios las
viscachas, que son los conejos del Peru, a donde se
llama el huron, siqui.
solamente en las tierras de montaña, y arcabu
co nacen, y se crian las hardillas; ay las de diferentes
colores, y mui galanas. suelense amansar, y hacer case
ras, mas no de manera que las dejen andar sueltas, sino
que siempre estan atadas con una cadenilla, porque qual
quiera otra atadura la roen, y quiebran con sus agudos di
entes. hallanse unas hardillas casi tan grandes como ga
tos en la provincia de cinaloa dioceси de Guadiana en la
nueva españa, y son tan brabas que por entretenimiento
suelen atar un gato con una hardilla para verlos pelear;
y lo hacen con tanta rrabia que se despedaçan.
en la nueva españa se crian martas, es animal de
larga cola, y mui parecido en ella, y en su talle al mico,
solo que tiene mui diferente cara.
Hallanse muchas diferencias de comadrejas, que solo

se diferencian unas de otras en el color, y tamaño, y se llaman en la lengua general del Peru, chucuri.

en algunas tierras nacen dos suertes de erizos, los unos en todo semejantes a los comunes; y los otros un poco mayores, los quales sacuden, y tiran las puas, de que estan armados, a quien los quiere ofender, y las arrojan como dos o tres pasos de distancia, el nombre que tienen en la lengua del Peru es, Arcacuy.

en toda esta America Austral no se crian lobos terrestres, pero ay los en la setentrional de la misma casta que los de europa, y son muy dañosos en toda la nueva españa, particularmente en el reyno de la nueva Galicia por los muchos que alli ay.

cap. 46. del cuy.

el cuy es el menor de los animales mansos, y domesticos, que tenian los naturales destas Indias; el qual criavan dentro de sus casas, y en sus mismos aposentos, como lo hacen oy dia es poco mayor que una rata, en la figura mui semejante al conejo, de mui cortas piernas, las orejas redondas, y pequeñas, el pelo blando, y corto, carece de cola, en cada uno de los pies tiene tres uñas pequeñuelas, y quatro en cada uno de sus manecillas. no tiene mas de dos dientes en la parte

alta de la boca, y otros dos en la baxa mui largos, y delgados. Ay los de muchos colores, blancos, negros, pardos, cenicientos, bermejos, y algunos pintados de varios colores: tienen una voz baxa, con que hacen un ruido como criatura que llora, o gime; aunque quando los cogen dan mas recios chillidos.

Comen los Indios este animalejo con el cuero, pelando lo solamente como si fuera lechon, y es para ellos comida mui regalada: y suelen hacer un guisado del entero, aviendole sacado el vientre, con mucho lagi, y guijas lisas de rio, que llaman, calapurca, que quiere decir en la lengua Aymara piedras del vientre, porque en este guisado echan las dichas guijas en el vientre del cuy; el qual potage estiman los Indios mas que otro alguno de los delicados que los Españoles hacen. No es provechoso el comer la carne deste animal a los tocados del mal de bubas, o llagas de garganta, porque aumenta los dolores, y llagas.

Su unto es util para los nervios encogidos; y si del tibio se echan algunas gotas en el oydo apostemado con dolor, y tu ... mor en la cavidad, quita el dolor, y ayuda a madurar; para cuyo efecto se ha de untar tambien la redondez del oydo con el mismo unto tibio. es tambien provechoso su unto para sacar espinas, o qualquiera cosa que se aya clavado en qualquiera parte del cuerpo.

Hallanse quatro diferencias de cuies, que no se distinguen mas que accidentalmente: el primero es el manso, y casero, cuya carne es mas regalada que la de los otros. Las

otras tres diferencias son monteses, losquales son algo mas pequeños quelos caseros, deque ay tanta cantidad que se hallan campos, y desiertos de algunas leguas delargo llenos dellos, losquales tienen latierra tan agugereada, y cavernosa con las madrigueras que enella cavan, que casi nose puede caminar a cavallo por ella, por el riesgo que corren de mancarse las cavalgaduras, metiendo alguna mano en los agugeros. detodos estos cuies comen los Indios, y las zorras, y demas animales brabos, y carniceros los caçan, y se mantienen dellos; y asimismo las aves de rapiña. es el cui animal tan fecundo, que pare cada dos meses, y en cada parto a seis, y a ocho hijos, unas veces mas, y otras menos. llamase en la lengua dela isla española, Hutia; y en las dos generales del Peru, cuy; en la Quichua. y Guanco, en la Aymara.

cap. 47. dela chinchilla.

la chinchilla es un animal pequeño como conejo, asi enel tamaño, como enel talle, de color ceniciento blanquecino, aunque no porparejo, y la cola larga. tiene el pelo tan delgado, y blando, quees tan preciado su piel para aforrar ropas como las martas; y para este effecto se suelen llevar a España. crianse en

las sierras frias deste reyno; no parecen de dia, sino de noche, y en ese tiempo salen a pacer en manadas de a veyn te, y a treynta juntas, unas en pos de otras como grullas. cazanlas los Indios armandoles lazos, y matan los no tanto por su carne, como por sus pieles; porque aunque la carne tiene buen gusto, es mui indigesta, y pesada; y se ha visto muchas veces causar bascas a quien la come de parte de noche, como si hubiera comido alguna cosa venenosa. Por ser el pelo de la chinchilla tan delgado, cortado, y mezclado con polvos restrictivos, y clara de huebos estanca los fluxos de sangre.

cap. 48. de la Vizcacha.

La Vizcacha es un animal de color fraylesco, o ceniciento, mui parecido en el tamaño, y hechura al conejo, salvo que tiene el pelo mas blando, y denso, las orejas algun tanto mas cortas, y la carne dura de digerir, y no tan sabrosa: tiene dos dientes en las encias vaxas, y otros dos en las altas; grandes vigotes de unos pelos, o cerdas, mas gruesas, y asperas que de puerco: mantienese ordinariamente de yerva, y si topa carne muerta la come como si fuera perro. Tiene la cola mas larga que todo su cuerpo, delgada, y de un pelo mas lar go y aspero que el del cuerpo, con una cinta negra a lo lar go della por la parte inferior. criase comunmente lo

vizcacha entre las peñas, y trepa con ligereça por ellas, por empinados, y lisas que esten. Aunque es animal silvestre se domestica mucho: estimase su piel para aforrar vestidos por ser de pelo tan blando como martas; el qual hilauan antiguamente los Indios del Peru para entremeterlo en la ropa fina que tegian. desollada la vizcacha, y echada en una alquitara, vale el agua que della sale contra la sordera, y dolor de oydos: y el unto de sus riñones es util untandose con el para templar el calor de los riñones. llamase este animal en la lengua general del Peru, vizcacha.

cap. 49. del yabare.

el yabare es un animal espeso que se halla en la prouincia de Santa cruz de la sierra en el Peru, pare de una vez quince, y mas hijuelos, y no teniendo mas de hasta seis tetillas, se le pegan con pies, y boca por todo el cuerpo, acudiendo muy pocos a los pechos; y ansi se mantienen mientras son pequeños, chupandole la sangre a la madre: la qual anda con todos ellos pegados al cuerpo de unas partes a otras. hace su manida, o nido colgado de los arboles, porque los monos no le coman sus hijos. contome una persona fide digna que vio una vez un animalillo destos, que auian cogido en una madriguera con quince hijos, cada uno del tamaño de una nuez, y que poniendole un huebo delante algo apartado, caminaua para el con todos sus hijuelos pegados al cuerpo, y que alçandolo por la cola, parecia con los hijuelos un racimo de ubas gruesas.

cap. 50. del quirquincho.

el quirquincho es un animal de estraña, y maravillosa hechura, del tamaño de un puerco de un año, y mui parecido al erizo de hocico, y talle, de cortas piernas, y larga cola en lugar de pellejo tiene todo el cuerpo armado de fuertes conchas a modo de coraças en esta forma: que toda la espalda, e ijares es una concha recia, no lisa por la parte conuexa, sino con unas partes releuadas sobre otras por ancho, que parecen cintas de larcho de un dedo, que ciñen en las demas partes del cuerpo tiene sus coyunturas para poder usar de sus miembros con solo el vientre desarmado; por donde le suelen sacar toda la carne, dejando entera la armaçon. De la concha de las espaldas guarnecida en oro, o plata se hacen curiosas taças en que beber; y de la concha de la cola, que es toda una de partes desiguales, con que tiene la haz escamosa, semejante a la cascara de la piña, y es de dos o tres palmos de largo, suelen usar los Indios por trompeta en sus bayles, y regoçijos.

Hace su madriguera el quirquincho debaxo de tierra cauando con las uñas, en las quales tiene tanta fuerça, que quando se ua entrando en su manida, si le echan mano de los pies para sacarlo, se ase con ellos en la tierra tan fuertemente, que da bien que hacer a un hombre, hasta que de cansado se desase, y asi lo sacan afuera. es tan cauteloso, y astuto, que en tiempo de algunos aguaceros, antes de entrar la fuerça de las aguas, se echa de espaldas, haciendo en su vientre un hoyo mediante sus conchas, en que recoge el agua que puede caber;

y aguarda desta suerte a que los venados sedientos vengan a beber a aquel charquillo, porque respeto de ser la tierra, donde esto acaece caliente, y falta de agua, al punto se consume la de las lluvias, excepto en la fuerça dellas: y al tiempo que el incauto venado mete la boca en el agua, le agarra con las uñas, y dientes de manera, que aunque ~~aunque~~ por desasirse da mil brincos, no lo suelta hasta que rendido el venado, y sin aliento cae en tierra; y entonces el quirquincho lo desangra, y mata; por lo qual lo suelen llamar mata venados; aunque tambien por las conchas de que esta cubierto lo llaman armadillo. ay tres o quatro suertes de quirquinchos, que no se diferencian mucho unos de otros. su carne es buen manjar; y su unto aprovecha para los nervios encogidos, y para resolver tumores duros. los polvos de los huesecillos de la cola bebidos con agua tibia, y çumo de limon valen para despedir la piedra de la begiga, y riñones, y para detencion de orina. con los polvos de sus conchas suelen sahumar utilmente a las criaturas aojadas. llamase quirquincho en la lengua Peruana.

cap. 51. de los monos.

en todas las tierras calientes, y de montaña destas Indias se cria gran muchedumbre de monos, de los quales se hallan tantas diferencias como de perros dentro de su especie; porque los ay de todos tamaños, desde tan pequeños como rato

nes halla del grandor de un crecido galgo. Todos son de una mis
ma hechura, mui parecidos a las monas, saluo que tienen
largas colas, conque se asen, y cuelgan de los arboles: difie
ren unos de otros en el tamaño, y color, y en tener unos la cara
larga, y otros redonda: ay los negros, pardos, rubios, ber
mejos, y amarillos. unos se hallan no mayores que har
dillas, que por tener la cabeça, y cara semejante a la del leon,
los llamamos leoncillos, y son mui preciados. los menores,
que son como ratoncillos, son mui de ver, y de granestima,
tienen tan pequeña, y delgada la voz, que parece canto de
algun pajarillo; y es menester guardarlos de los gatos. A los
mayores de todos llaman los Indios deste reyno, sacharunas,
que quiere decir hombres saluages, y monteses, y les atribu
yen particular instinto, porque dicen lo tienen para armar la
cos a venados, y caçarlos para su sustento, y que no hablar
por no pagar tributo, ni hacer otro seruicio alguno: con que
dan a entender que no les falta mas que hablar para parecer
del todo racionales. son estos tan grandes que iguala su estatu
ra a la de un muchacho de doce años; tiene el rostro mas se
mejança del humano que otro ninguno, su voz imita a la
humana, casi siempre andan en dos pies; mantienense de
frutas siluestres, y de alguna carne que hallan

en las seluas, y bosques cerrados, donde ordinaria
mente ay gran copia de monos, andan siempre sobre los ar
boles saltando de unos en otros sin bajar al suelo, y dan tan

grandes voces que se oyen a gran distancia, y hasta en los navios que estan surtos en los puertos de tierras montuosas, como yo los he oydo. Traidos los micos a tierras frias son mui delicados, y se mueren luego, si no se tiene gran cuidado con ellos. estando yo en la ciudad del cuzco el año de mil y seiscientos y nueve vi un mico que le havian sacado de la provincia de los Andes tan estraño, que no he visto jamas otro como el, era del tamaño de un conejo, y en lo que consistia su estraneça era en que tenia barba, y bigotes tambien hechos como un hombre, y asi como cosa unica, y raro se vendio en cien pesos, y lo compro un cavallero llamado D. Juan Palomino, pero muriosele dentro de breves dias.

Crian los micos con grande amor a sus hijos, trayendolos a tiempos en braços mui apretadamente. socorrense unos a otros, porque quando ven a uno herido, le aplican a la herida hojas de arboles para detener la sangre. suelen tirar a la gente que pasa por los caminos ramas de arboles; y muestranse algunos tan entendidos, y hacen cosas que causa admiracion. a los micos mansos suelen traer atados a un perro para que se calienten con el; y vi yo uno en la ciudad de Guamanga, que hacia cosas prodigiosas, entre otras tenia cuidado de dar de comer a su perro, y tirando por la cuerda con que estava amarrado del, lo llevava a donde estavan comiendo los criados de casa, y poniendose junto a ellos mui disimulado; quando via la suya, metia la mano en el plato, y sacando la mejor tajada de carne, la arrojava lejos,

y al punto subiendose sobre su perro lo espoleaua, el qual corria con el mico encima, y cogia la carne antes que se la pudiesse quitar. es cosa graciosa ver las monerias, y gestos que hace un mico destos, que estan amarrados a perros, quando los mismos perros pelean unos con otros. los Indios del Peru llaman al mico, cusillu, y los Mexicanos, otzumetli.

cap. 52. del Guauiniquinax.

el animal llamado guauiniquinax es del tamaño de una liebre, y tan parecido al tejo, que le suelen algunos dar este nombre: tiene hechura de raposo, aunque los pies son cortos, y parecidos a los del conejo; la cabeça mui larga como de huron, la cola grande con mucho pelo como de zorra, el color pardo que tira algo a rojo, y el pelo crecido, y semejante al del tejo; amansase facilmente, y se suele tener en casa amarrado como mico. Uno vi yo que estaua atado junto con un mico, y los dos guardauan paz, y amistad entre si mientras no auia partija; mas en queriendo verlos reñir, les echauan una poca de conserua, y era gusto verlos pelear sobre la comida, pero siempre salia vencedor el guauiniquinax.

cap. 53. de la Paca.

en la provincia de Santacruz de la sierra, y en otras de temple caliente se cria un animal de la grandeza de un cabrito, pintado de blanco, y bermejo; tiene dos dientes arriba, y otros dos abajo, anchos los unos, y los otros, el hocico romo y con sus vigotes, y su carne es comida regalada. los Indios de la dicha provincia de santacruz lo llaman Paca; y los de la diocesi de quito, ~~Al~~ Maxa.

cap. 54. de la Guadatinaja.

La guadatinaja es un animal como un lechon, o como liebre, el pelo mas grueso que de conejo, que parece cerdas, y de color pardo, o rucio; las uñas hendidas como puerco, la cola muii corta, y en el hocico, y orejas se parece al conejo: su carne es buena de comer, y no lo desuellan, sino que lo pelan como lechon.

cap. 55. del zahino.

el zahino es cierta casta de puerco distinto de los de europa, de pequeño cuerpo, no mayor que un gran lechon, algo bermejo, y de pocas carnes. tiene en mitad del lomo un (o)ba(i)llo, que parece el ombligo; donde se recoge un humor tan hediondo, que si en matando el animal no se lo quitan lo inficiona, y corrompe muii en breve. dicen algunos

que el zahino tiene el ombligo en las espaldas, pensan-
do que lo es el dicho lobanillo, mas no es asi, sino que tie-
ne su ombligo donde los demas animales. Andan estos puer-
cos en manadas con gran ruido, y algunas son tan grandes
que van mil juntos con sus lechones: reconocen, y siguen
su capitan con tanta constancia que jamas lo desampa-
ran aunque les cueste la vida; suelenlos caçar para co-
mer, y su carne es de buen gusto.

Tiene cosas prodigiosas este animal, porque es ani-
moso, y feroz como un leon, de ningun animal huye,
a qualquiera espera, y hace rostro, y lo mismo a la gente:
antes en viendo un hombre arremete a el con gran furia:
tiene gran odio, y enemistad con el tigre, pero el tigre gusta
mucho de su carne, el qual para caçarlos se pone escondido
por donde los zahinos han de pasar, y esto es de ordinario
junto a algun arbol para tener donde guarecerse, y guar-
do ellos van pasando, acomete al postrero, y de una mano
tada lo abre; mas apenas lo ha herido, y el puerquillo le-
vanta la voz, quando revuelven todos los de la manada
sobre el tigre, el qual se libra de sus enemigos subiendose
ligeramente en el arbol, y los zahinos con gran rabia sue-
len estar mas de dos horas dando crueles navajadas en el
tronco, hasta que cansandose se van: entonces va s[o]l el
tigre, y se come la caça que dejo muerta. A veces acaece

coger los zahinos al tigre en parte que no se les puede huir, a donde es para ver la batalla tan cruel, y sangrienta que se traua, porque lo cercan por todas partes haciendo un cerrado, y apiñado esquadron, y se van para el afilando sus nauajas, el tigre que es animal ferocisimo, se embrauece sobremanera, y jugando de sus garras exercita su fiereça haciendo en los puercos gran matança, pero ellos pelean tan porfiadamente, que aunque cuesta las vidas de muchos, no desisten de su empresa hasta dejar muerto, y despedaçado al tigre los que dellos quedan viuos.

suelen le caçar estos puercos deste modo; ponese el que va a caça dellos junto a un arbol, y da una voz donde ellos estan, o hace algun ruido para que lo oygan, que no es menester mas para que al punto acudan; y antes que llegen se sube el caçador con presteça en el arbol, al qual embisten ellos con gran impetu, y comiençan a morder, en esta saçon los va el caçador desde el arbol alanceando, y matando, con aduertencia de no herir al capitan (que mientras este no muriere, o se fuere, todos moriran, y no huira ninguno) en auiendo muerto los que quiere, hiere, o mata al capitan: el qual herido se va, y tras el todos los demas; o si muere tambien se van todos. Ha menester el que anda en esta caça

nerse con tiempo encobro, porque si los pueras boger lo despedaçaran, como lo hicieron a un negro en tierra fir me, que no sabio al arbol con tanta presteça que no le pudiesen ellos asir; al qual despedaçaron en un instante, y se lo comieron sin dejar mas que los huesos. en las provincias de Tierra firme se dice este animal zorrino; y en este reyno del Peru lo llaman sus naturales, Gangana.

cap. 56. de la Taruca, y demas especies de venados.

La Taruca es cierta casta de venados diferentes de los ciervos, y corços, que crian piedras bejares: es del tamaño de una cabra, algun tanto mayor, y mui parecido a los corços. Andan en manadas, tienen el color pardo blanqueino, el pelo mui aspero, la cola corta, y por debajo de los ojos dos aguqeros redondos, que abren, y cierran quando quieren: los machos tienen cuernos, y las hembras no, mudanlos cada año, y comiençan les a nacer los nuevos por la primavera; no tiene cada cuerno mas que dos puntas, que se dividen por junto al nacimiento, y la una tira hacia atras, y la otra hacia delante, y entrambas mui agudas; y los mas crecidos no tienen de largo mas de una tercia. es la Taruca animal tan vivaz, que aun despues de abierto, y sacadole los intestinos, mue

ue los pies, y manos: y acaecio una vez de menester, y no delante de mucha gente que auia ydo a caça, que despues de abierto un venado dellos, y sacadole las tripas con todo lo interior, se leuanto, y dio una larga carrera, y los perros tras el con mas ligereça que si estuuiera viuo, y entero, de que los circunstantes quedaron atonitos, y pasmados.

Aunque domesticado este animal se amansa con la gente de casa, con todo eso se hace mas animoso, y sobrabrio para con otros animales. conoci yo uno domesticado que se crio desde pequeño en casa, el qual andaua suelto, y salia por el pueblo atrauesando la plaça; y aun se yua a pacer al campo, y se estaua por alla dos o tres dias, y luego se voluia: era tan brioso que peleaua con los carneros, y los rendia, y hacia huir, y aun del tripo tres o quatro: y era un rato de gran entretenimiento ver esta pelea. corria tras los perros que entrauan en casa hasta echarlos de la puerta della, y a todos hacia huir: solia arremeter a las personas que no conocia, y para que no hiciese daño le cortauan los cuernos: y estando sin ellos jugauan los muchachos al toro con el echandole las capas en los ojos, a los quales arremetia animosamente, derribando a topetadas a quantos alcançaua, sin hacerles otro daño por estar sin cuernos. es la taruca ligerisima, y que a las primeras carreras lleuaran ventaja a los perros.

hallo que cansandola la alcançan. llamase Taruca en las dos lenguas generales del Peru.

Fuera de los venados conocidos en Europa, que tambien se crian en esta tierra, se hallan en muchas partes della otras muchas diferencias dellos, particularmente en la nueua España, adonde a toda suerte de venados llaman, Mamaza: unos ay del todo blancos, a los quales tienen los Indios por reyes de todos, y por causa de su color los nombran Iztacmamaza: otros ay menores, pero tan animosos que despues de heridos suelen acometer a los hombres: otros mui parecidos a estos, solo que son timidos. son por todos de cinco a seis maneras, no mui desemejantes los unos de los otros. Unos ay de mui crecidas aspas, y otros que parecen aquellas ligerisimas cabras, que los Latinos llaman vicos. Donde mayor cantidad de venados se hallan es en las tierras yuncas, como se esperimenta en las provincias de Nicaragua, y Guatimala; adonde de sus pieles se hacen cordobanes a falta de cabras; y mucha cantidad de buenas gamuças. Pero los venados mas crecidos de todos se crian en las tierras frias, quales son los del nueuo Mexico, los quales son tan altos como una mula, con grandes cuernos, de cuyos cueros se hacen las mejores gamuças de las Indias.

cap. 57. de la llama, o carnero de la tierra.

la llama es el mas util animal que se hallo en estas Indias, especialmente para los Indios deste reyno del Peru: es tan grande como un asnillo, de vara y media de alto, mas delgado, i crecido de piernas, las quales tiene delgadas, i con las uñas hendidas, ancho de barriga, la cola corta de un palmo, la qual trae siempre mui levantada; la cabeça larga, y mui parecida a la de la oveja; imita su pescueço al del camello, porque es largo dos codos, y delgado: rumia, y cria lana como la oveja; a cuya causa, y porque se le parece en la cabeça, y piernas lo llaman los españoles carnero de la tierra, aunque no tiene cuernos. Ay los pardos, negros, blancos, y pintados de estos colores. su carne es casi como de vaca, algo desabrida, mas la de sus corderos es comida regalada. son estos los animales que mas miran, y notan quanto pasa de quantos ay; porque asi quando caminan, como quando estan paciendo en el campo, en pasando gente por junto a ellos, se la ponen a mirar mui de proposito: y lo mismo hacen estando encerrados en los corrales, y patios de las casas de los Indios, que por ser las paredes comunmente vajas, y tener ellos largos sus cuellos, y traerlos de contino levantados, asoman las cabeças por encima de las paredes, y cercas a mirar lo que pasa en la calle.

Nacen solo en las serranias del Peru, y se fueron estendien-
do por todas las tierras frias, que abracaua el imperio
de los Incas, como son, fuera del Peru, el reyno de
chile, y las prouincias de Tucuman, y Popayan.
crio Dios las llamas en estas tierras frias para el bien
de los moradores dellas, que sin este ganado pasaran la
vida con gran dificultad por ser tierras mui esteriles, a
donde no se coge algodon de que vestirse, como en las tierras
calientes, y auer lo de comprar de fuera para tanto gen-
te fuera imposible; ni nacen arboles frutales, ni
legumbres, sino mui pocas. Por lo qual el dador de
todos los bienes Dios nuestro señor recompenso la es-
terilidad de las punas, y paramos inhabitables de
las dichas sierras con criar en ellas tanta cantidad deste
ganado manso, que no tenia quento, ni suma lo mucho
que por todas partes auia antiguamente: el qual era to-
da la riqueça de los Indios serranos; porque se vestian de
su lana, y de sus pieles hacian el calçado: de manera que
no trayan cosa sobre sus cuerpos, mas de lo que sacauan
de las llamas. sustentauanse de su carne, y seruianles
de jumentos para lleuar, y traer sus cargas en los tragines,
y acarreto. con la carne, y ropa que dellas hacian, com-
prauan, y rescatauan lo que les faltaua de los valles, y
tierras calientes, como es el agi, pescado, maiz, coca, fru-
tas, y lo demas que auian menester. Porque en los tra-

Estas tierras yuncas carecian sus moradores de carne, por no nacer en ellas este ganado, ni tener otro manso con que su plir esta falta, hasta que se truxeron los ganados de España, de que en todas partes ay aora grande abundancia.

Tres son las diferencias que ay de llamas, unas mansas, y otras monteses; a estas llaman los naturales del Peru Guanacos; los quales en todo son semejantes a las llamas mansas, y domesticas, salvo que todos son pardos, y nunca se amansan, y domestican; y su lana es mas corta, y aspera, pero tambien la aprovechan los Indios para su vestir: andan en manadas pequeñas, y los machos estan de ordinario atalayando en los collados altos mientras pacen las hembras en lo vaxo: y quando ven gente dan relinchos algo semejantes al del cavallo para advertirlas. y si va hacia ellos alguna persona, huyen antecogiendo las hembras por delante: corren a saltos, y son mui ligeros. suelen se venir algunos Guanacos a las manadas del ganado manso, mas en viendo gente huyen.

De las llamas mansas unas son para carga, y otras no, sino que solo aprovechan con su lana, y carne; estas se dicen Pacos; y son de los mismos colores, y hechura que las de carga, solo que son un poco me-

nores, no tan recios, y crian la lana mas larga, delgada, i pareja por todas las partes de su cuerpo, hasta en el pescueço, y cabeça; por lo qual las llaman los españoles carneros lanudos a diferencia de los de carga, que llaman carneros rasos. la lana de los pacos es la mas fina, y la que comunmente se labra, y vale a tan buen precio, que en las provincias del collao, que es donde se cria mayor copia deste ganado de la tierra, y del ovejuno de castilla; vale la arroba desta lana de pacos a quatro pesos, que hacen treynta y dos reales, no valiendo la lana de castilla mas que a dos reales la arroba. y esto nace de que los indios no saben labrar para su vestir la lana de nuestras ovejas, sino que toda la ropa que tegen es de lana de llamas por ser mas blanda, y suave de labrar que la de castilla.

los que los españoles llaman carneros rasos son los que pinte al principio deste capitulo, que difieren de los pacos en ser mayores, y de carga; y en que tienen menos lana, mas corta, aspera, y no tan fina; la lana del pescueço muy corta, y el rostro sin ello como las ovejas de españa. labran tambien los indios la lana destos carneros rasos, quando se mueren, o los matan, porque nunca en vida los tresquilan como a los pacos. son tan mansos estos carneros de carga, que lleva un muchacho de

dios, o doce años lleva de diestro facilmente una recua dellos carga cada uno de seis a ocho arrobas de peso, y en camino largo de muchos dias, anda tres leguas cada dia; empero no caminando mas de un dia, hace su jornada entera como una mula. Aunque pueden llevar una persona, nunca sirvieron de caballeria a los Indios, y menos agora que ay copia de caballos, jumentos, y mulas. solo sirven el dia de oy para este menester, quando los corregidores, y Justicias mandan azotar, o sacar a la verguença algun Indio, que para ellos es muy grande afrenta, y que la sienten mas que los azotes el sacarlos cavalleros en un carnero dellos, y mas si es Moromoro, como ellos llaman, que es lo mismo que manchado de colores; y assi en la sentencia en que los condenan a estas penas, suelen ordenar los Juezes para mayor afrenta que sean llevados en un carnero moromoro.

Los principales trajines que al presente hacen los españoles en este Reyno del Peru son en recuas destos carneros con Indios harrieros; porque en ellos se llevan la coca, vino, maiz, harinas, y demas bastimentos assi a las minas de Potosi, como a otras partes: y son las bestias, y jumentos de menos costa que tiene el mundo; porque no han menester herrage, aparejos, ni jaquimas, que sin estas cosas llevan su carga; ni tampoco echan en costa a sus dueños para su mantenimiento, pues no comen mas que la yer

ua que hallan en los pastos donde cada dia paran antes de medio dia, y que por todas estas sierras del Peru no faltan en todo el año pastos. y los que traginan con este ganado suelen caminar por los desiertos, y despoblados por la mayor commodidad de los pastos. no ay en los caminos mal paso para ellos, que por ser ligeros, y sueltos entran sin peligro por los atolladeros; pasan laderas mui agrias, y saluan saltando con la carga los malos pasos, por donde no pudieran pasar mulas. son siempre las recuas mui grandes, porque comunmente van en cada una de quinientos carneros para arriba, y de mil, y dos mil con ocho indios para cada ciento, que los rigen, cargan, y descargan. si los apuran mucho suelen boluerse para la persona, y escupirles en la cara, que no tienen otras armas para defenderse.

escansandose uno destos carneros se echa con la carga, y no se leuantara si lo matan hasta desenojarse, porque se pone terco, y emperrado con gran corage, y da voces mui parecidas al gruñido de los puercos. Pero doto dios a estos Indios de tanta paciencia, y sufrimiento que se sientan luego junto del, y lo comiencan a halagar, trayendo le la mano por encima hasta que se desenoja, que suele ser a cabo de una, o dos horas; y en desenojandose se leuanta, y prosigue con la carga. comiencan a cargar des de tres años, y siruen hasta que son de dies o doce. son tan quietos, y mansos, que no tienen necesidad como las

otras bestias de que los domen, sino que la primera vez que
se les echa la carga encima, la reciben, y lleuan con tan-
ta mansedumbre, como si hubieran nacido domados.

suele dar a este ganado cierta enfermedad parecida
a la roña que da en España al ovejuno, a la qual los
indios llaman caracha; es mal contagioso de que
muere gran suma de reses. la cura que tiene es untar
los carneros inficionados del con manteca, o grasa,
y piedra azufre. estas tres suertes de llamas, que a mi
juicio no difieren en especie, crian piedras bezares;
comese su carne; y es la mejor la de los pacos, y luego la
de los guanacos, y la menos delicada la de los carneros
rasos. vale cada paco dos pesos, y cada llama de carga
de seis a nueve. Aprovecha su lana quemada contra
las llagas humedas: y mezclada con algodon tam-
bien quemado, estanca los fluxos de sangre, que suceden
por sacadura de muela, y de las narices. y el agua
que sale del riñon medio asado instilada en el oy-
do, le quita el dolor. en las dos lenguas generales
del Peru se dice este animal, llama, en la quichua;
y, caura, en la aymara.

cap. 58. de la vicuña.

la vicuña es un animal silvestre, menor que la lla-
ma, y mui parecido a ella en su disposicion, y he-

chura; es del tamaño de una cabra, mas delgado, y creci
do de piernas, pati hendido, de pescueço largo, y delgado,
y la parte alta del cuerpo, y mayor parte del de un color ru
bio que tira a leonado claro, con el vientre blanco, y par
te inferior del pecho: son todas las vicuñas deste color; an
dan en manadas, y muchas veces se ven paciendo cada una
de por si: crianse no mas que en las serranias del Peru, en
los mas elados paramos, entre las cordilleras nevadas.
son los animales mas sueltos, y ligeros que se conocen:
y aunque se caçan con perros, no son alcançados dellos
a la primera carrera; sino que miran los perros ha-
cia donde corre la vicuña, y le salen al encuentro; o cor
riendo tras ella la siguen hasta cansarla: y aconte
ce cansandose tambien los perros como ella, escaparseles.
yendo una vez un perro siguiendo una vicuña, corrie
ron el, y ella hasta quedar tan cansados, que no se podi
an mover de un lugar, y llegando los caçadores los ha
llaron parados, y mirandose el uno al otro a dos o tres pa
sos de distancia, sin que la vicuña pudiese dar un paso
adelante para huir, ni el perro para llegar a ella,
de suerte que en llegando los caçadores la cogieron
a mano con tanta facilidad como si estuviera amo
rrada, o muerta.

Es animal tan timido como se vera por el modo
con que la caçan los Indios que es este: quando van

a caça de vicuñas hacer un gran corral en parte por don
de ellas suelen pasar; y luego espantando las por todas
partes, las van encerrando en el; y las paredes, y cer
ca no es otra que un hilo, o cuerda; que ponen sobre es
tacas de dos pies de alto hincadas a trechos en la tierra:
con el qual hilo asi dispuesto cercan una gran llanada,
dexandole abierta puerta, por donde entren. cuel
gan deste hilo muchos fluecos, o bedijas de lana, que
que se andan meneando con el ayre; de las quales se espan
tan de tal manera las vicuñas despues de encerradas en
esta cerca, que no osan salir por ella, sino que andan
al rededor del hilo dando muchas vueltas, buscan
do la puerta: en la qual les arman los Indios lazos, en
que al salir caygan. verdad es que si dentro de la cerca,
les echan un perro, en tal caso venciendo el mayor temor
el vano espanto que les causa el espantajo de las vedi
jas de lana, se huyen saltando por la debil cerca, o rom
piendola. a este modo de caça llaman lipi, los Indios.
cogidas las vicuñas pequeñas se suelen amansar,
y domesticar tanto, que andan sueltas por la casa sin huir
se: mas son dañosas porque mascan, y roen la ropa de
lienço, y todo quanto topan. de donde presumen algu
nos, y no sin fundamento, que si dieran los hombres en
amansarlas, se pudieran criar como los otros ganados man
sos, y fueran de grande utilidad: porque a causa de

la priesa que se dan en caçarlas, por aver su preciosa lana,
han venido en gran diminucion. lo qual no sucedia en ti
empo de los reyes incas, porque no matavan todas
las que tomavan, y solo que despues de trasquiladas, las
volvian a soltar; y si matavan algunas eran solas
las viejas.

Ay de ordinario gran cantidad de zorras donde
suelen habitar las vicuñas, cuyos hijuelos persiguen, y
comen las zorras; de las quales defienden a sus hijos
las vicuñas desta suerte: muchas dellas juntas embis
ten de tropel con la zorra, dandoles muchas manotadas
hasta derribarla en tierra, sobre la qual asi cayda van
pasando muchas veces apriesa unas tras otras, sin darle
lugar a que se levante hasta que la vienen a matar a coces,
sin que le valga a la miserable zorra las muchas voces
queda rendida a los pies de las vicuñas.

cuyo pelo es una lana mas corta que la de las lla
mas, y la mas delicada, y blanda que cria ninguna ani
mal terrestre; de la qual se hacen tan ricas frezadas, que
parecen de seda en su blandura, y son provechosas para
la salud, porque en tiempo de verano son frescas, las qua
les aplacan el calor de los riñones, y templan a los febri
citantes: y el mismo efecto hace la lana echada en
los colchones. hacense tambien della mui finos, y pre
ciosos fieltros de sombreros, que son tan suaves, y ligeros,
que no parece trae el hombre cosa alguna sobre la

cabeça, pero no son mas que para tiempo enjuto, porque en mojandose se echan a perder. Puesto caso que la carne de la vicuña es de buen sabor, y comida regalada, y de ella hacen los Indios la mas estimado charque, o cesina, con todo eso mas se suelen caçar por su rica lana, y por las piedras bezares que crian, que son las mas saludables de todos, que por el interes de su carne. entre las cosas de mas estimacion que deste reyno del Peru se suelen embiar en presente a Europa, son la lana, y piedras bezares de vicuña. es su carne de complexion fria; la qual aplicada fresca sobre los ojos, y demas miembros del cuerpo inflammados, los deshincha, y desinflamma. llamase en las dos lenguas generales del Peru, vicuña, en la quichua: y Huari, en la Aymara.

cap. 507. de la Anta.

el mayor animal de los naturales de la tierra, que se halla en esta parte Austral de la America, es la Anta; la qual es de color ceniciento, de la grandeça, y hechura de una mula, salvo que tiene las uñas de pies, y manos hendidas como vaca; tiene una trompa del grandor de un palmo, que retuerce hacia arriba como una rosca, por la qual silua; y los colmillos grandes como de puerco. suelen caçarlas por aprovechar

se de sus pieles, de las quales se hacen recias cueras, y celadas para la guerra. de manera que su carne se come, y es de buen gusto. La uña de su mano izquierda es buena para el mal de corazon, traydo un pedazo della en el lado del corazon. llamase la Anta en la lengua general del Peru, Ahuara

cap. 60. de la vaca de Cibola

La prouincia de Cibola cae en lo ultimo de la nueva España, y es una de las del nuevo Mexico. en ella se hallo un genero de vacas muy estraños, distintas de las de Europa por animal de particular especie diferente de nuestras vacas, y si los españoles le han dado este nombre, es por no hallar otro animal de los que nosotros conocemos, con quien tenga mas similitud. es mui poco menor que nuestras vacas, tiene una corcoba como de camello en las espaldas junto al cerro, y desde alli hasta la cola va bajando el espinazo al modo de cauallete de espadador. tiene los cuernos delgados, y tan cortos que no exceden de un palmo, encorbados con las puntas la una en frente de la otra. el pelo mui largo, y blando como lana, y mas crecido del medio cuerpo para adelante. la lana de las rodillas abajo es mas crecida que en lo de delante del cuerpo. la que le nace en el espinazo lo es tanto que parecen crines. sobre la frente le cuelgan grandes que

dejas, y tambien debaxo del hocico armado de barba; tiene la cola mui corta, y retorcida: hiere con los cuernos, y quando se embravece corre tanto como un cauallo en su ira el parece animal que tiene de leon, y de camello; mui fiero de rostro, y cuerpo. Los Indios de la sobredicha prouincia de cibola se mantienen de su carne; y de sus pieles, y lana hacen de vestir, y quanto han menester, porque no tienen otros bienes mas que estas bacas: su carne es de mas regalado mantenimiento que la de las nuestras, y sus pieles curadas siruen de frezadas, y abrigan mucho a causa de la lana que tienen.

estando yo en la ciudad de Mexico hiço traer tres dellas vacas el Virrey Marques de Cerralbo con intento de embiarlas a su Magestad para el buen retiro, aunque no fueron: estuuieron mucho tiempo en Chapultepec, casa de campo de los Virreyes, a donde yo las vi entre una manada de nuestras vacas, en cuya presencia parecian estas de cibola mucho mas feas.

cap. 61. de la Añutaya.

La Añutaya es un animal pequeño de casta, y hechura de zorra, manchado de pardo, blanco, y negro con el pelo tan blando, y largo como de gato, el hocico agudo, y la cola como de zorra; del tamaño de un

pequeño porque es el animal de mas profundo, y pestifero hedor que se conoce en el mundo, principalmente sus orines: inficiona el ayre por donde paso de modo que por su hediondes se saca donde esta a mas de quinientos pasos de distancia. Tiene conocido que sus armas defensivas consisten en el pesimo olor de sus orines, y que si se defiende con ellos de quien le quiere hacer mal: porque quando se ve acosado de los perros, vierte la orina rociandoles el hocico con ella, con lo qual los aparta de si, y se escapa. y los perros vuelven atras restregandose por el suelo el hocico por no poder sufrir tan mal olor; porque ni aun los amos pueden tolerar el que los perros llevan consigo, de solo el rocio que les cayo encima. Lo mismo hace con la persona que lo quiere tomar, que le arroja el mismo rocio, sin errar el tiro: el qual pone la ropa que moja tan hedionda, que no es mas de provecho, porque ni valen lavatorios, ni perfumes para quitalle el mal olor.

Assi me sucedio caminando de la ciudad de Arequipa para embarcarme en el puerto de Quilca, hallar uno en un arenal, echamosle un perro grande que llevavan los harrieros, y haviendolo arremetido al zorro, y amarreadolo, trayendolo con los dientes en el ayre; assi como le orino el hocico, lo solto,

y se fue huyendo, y estregandose mas aprisa por la arena; apeamonos a matarlo, porque no huye mucho, y el procuraua defenderse con los orines, con los quales roció un baculo con que lo matavan a palos; el qual baculo quedo tan hediondo que no lo podiamos sufrir, como ni al perro quando se llegaua a nosotros

Aunque la añutaya es del linage de zorras, con todo eso no hace daño alguno al ganado menor; solo quando halla entrada en los gallineros deguella las gallinas, y se come no mas que las cabeças, porque solo se sustenta, hoçando la tierra como el puerco, de las raycillas, y gusanos que halla en ella. Algun daño suele hacer en las raices llamadas mani, que los Indios siembran; porque las desentierra, y se las come. es muy golosa de dulce, y para coger los panales de miel usa de esta astucia, que sube a los arboles donde los ay, y puesta junto a ellos, esconde la cabeça entre las manos, y con la cola mosquea, y espanta las avejas, y quando las ha ahuyentado, se lleva el panal a comer apartado de alli, donde no le puedan mo lestar las avejas. comida la carne cocida deste animalejo, aunque da vascas, y camaras, de jas a nos a los que estan ahogados. llamanlo en algunas provincias Masparike; pero en la lengua Aymara del Perr.

se dice Añutaya: y en la quichua, Añas.

cap. 62. de la Vicura.

entre las varias especies de zorras, que cria esta tierra, se hallan dos, cuya forma es peregrina; la una es mayor que la otra, que solo difieren en el tamaño, y entrambas tienen sobre el vientre una bolsa, en que guardan sus hijos. la menor es tan grande como un gato, con el hocico delgado, y prolijo como de zorra, y sin pelo, la cabeça pequeña con las orejas mui delicadas, y blandas, y casi trasparentes: el pelo blanco, largo, y blando, pero en los fines pardo, y negro; la cola larga, y redonda, parda, y al remate negra, con la qual sustenta con mucha firmeça todo el cuerpo quando quiere; y los pies cortos, y negros. Tiene este animal, sobre el vientre a lo largo hasta el pecho. un sobrepellejo abierto por en medio, que sale de ambos lados a manera de sayo desabotonado, con un seno a una parte, y otro a otra, en que recibe sus hijuelos, y volviendo a cerrar esta sobrecubierta, los trae consigo de manera que por ninguna via se parecen, y huye con ellos tan velozmente, y sin impedimento de la carga, como si no lo fuera, siendo de ordinario de ocho a diez los hijuelos que pare, y trae consigo, tan pequeños como ratoncillos: y donde quiere abre

en do el seno los pone en tierra

Contome una persona fidedigna que mato una ues una zorra destas, que hallo en su casa, donde auia entrado en busca de las gallinas; y que despues de muerta, y fria se le abrio este secreto encerramiento, y cayeron en el suelo seis, o siete hijuelos viuos, que tenia dentro del: los quales ni el mismo que mato la zorra, ni otros que estauan presentes hauian visto antes, porque por ningun camino se descubrian. y poniendo a la madre en tierra junto a los hijuelos para uer lo que hacian; ellos se le voluieron a meter en el seno, como lo solian hacer quando ella estaua viua.

Sube a los arboles este animalejo con gran ligereça; y suele estarse mucho tiempo escondido en cueuas: entrase en las casas, deguella las gallinas, y les bebe la sangre. quando de otra manera no puede escapar de las manos de los hombres, astutamente se finge muerto. su unto es prouechoso contra los neruios encogidos, y contra los tumores duros. untando con el el pecho cerrado, y seco, lo dispone, y ablanda. dicen mas los Indios que comida su carne seca en poluos, hace venir el menstruo; y que el sahumerio de sus pelos estanca el fluxo de sangre de las narices. Tiene diuersos nombres en varias tierras; en este reyno del Peru se llama en la prouincia de los Charcas, Auncati:

en otras tierras, chucha, en la provincia de santa cruz de la sierra donde se crian muchos lo nombran, vicuras; y los mexicanos, tlaquatzin.

cap. 63. de la vicura espinosa

en la nueva españa nombran los indios a este animal tlaquatzin, que es tanto como tlaquatzincillo, huitztlaquatzin, porque es del tamaño, y forma que la vicura espinoso, porque es del tamaño, y forma que la vicura, tiene el color negro, y esta cubierto de unas puas huecas, y agudas, que tienen casi un geme de largo, y mas parecidas a las del puerco espin. tiene mezclados algunos pelos blancos a modo de bello, salvo en la cabeza, los quales rematan en color negro. quando este animal se ve acosado arroja las espinas contra los que lo persiguen, y si las hinca en la carne, se van entrando poco a poco por ello, sin que con ninguna industria se puedan sacar. los polvos destas puas dados a beber, dicen los indios que quiebran la piedra de los riñones, y de la begiga; y despiertan el apetito venereo. crianse estos animalejos en tierras yurcas, y sustentanse de frutas.

cap. 64. del conambiche

el conambiche es un animal, que se cria en la provincia

cia de Puerto viejo diocesi de quito, el qual trae sobre el lomo sus hijos: tiene virtud en todos sus huesos, particular mente en los de la cola, que molidos, y bebidos son buenos para el mal de orina, y piedra

cap. 65. dela Achucalla

Este es un animalejo que parece especie media entre huron, y comadreja, es del tamaño, y hechura de huron, algo mas largo, y angosto, de pelo mui blando, y suave. es enemigo por el estremo de las viuoras a causa de que le comen sus hijuelos quando pequeños, con las quales pelea, y las mata. Pero antes de entrar con ellas en batalla se apercibe, y arma desta manera: primeramente tapa la madriguera, donde tiene sus hijos, y hace junto a ella una cava con quatro agugeros en tra[v]es no mui profundos, tan angostos quanto el quepa, y pueda entrar, y salir corriendo por ellos. hecho esto se va a algun charco, o lugar lamoso, y en el se re vuelca, enlodandose mui bien. Desde la cabeza hasta la cola y luego se pone a secar al sol, y seco el barro, vuelve a revolcarse otra vez en el lodo, y ponerse al sol, lo qual hace tres o quatro veces, con que queda armado con otras tantas capas de barro. despues se va a su cautelosa cueva, y alli espera a la vivora, a la qual viendo a espaldas vueltas, hace que le aguarda; mas apenas haver

tado la vivora tras el, quando con gran ligereza sale por el otro agugero frontero, y vuelue a entrar por el que le parece tras la vivora, y alcançandola, la muerde muchas vezes cerbo la hasta matarla. y aunque durante la pelea le pique la vivora, no le ofende por las cerdas de barva con que esta armado. los huesos de la cola deste animal tostados, y molidos dados a beber con un poco de vino, tienen facultad de quebrar la piedra de los riñones, y hegiga. Llamase en la lengua Peruana, Achucalla.

Cap. 66. de la onza

Llaman los Españoles onza a cierto animal que nace en estas Indias, que no se si le dan este nombre porque sea de la misma especie que la de Europa, o por alguna semejança que con ella tenga. es del tamaño, y hechura de galgo, ceñido de cintura, y muy ligero; el color ceniciento como de raton, las uñas agudas, la cabeça no tan ahusada como de galgo, y las orejas caydas. Pelea con los tigres, y leones, y los suele vencer, y matar mas por su ligereza, y constancia que con fuerça; porque huyendo dellos se mete en su cueba, la qual es angosta, y de dos bocas; y como los dichos animales acometan a entrar tras el, sale con gran velocidad de la madriguera por la otra boca, y acometelas por las espaldas, sin darles lugar a que se revuelvan, y asi los mata.

cap. 67. del Perico ligero.

el Perico ligero es un animal inutil, y feo: hanle puesto este nombre los españoles en sentido contrario, porque es el mas tardo en andar que se conoce; en tanto grado que en todo un dia no andara un tiro de arcabuz: no sabe correr, ni salir de su paso ordinario aunque le ofendan. es de la grandeça de un mediano perro, de tres o quatro pies de largo; aunque tiene las piernas crecidas nunca suele ponerse derecho sobre ellas, sino que siempre anda gateando con el vientre sobre la tierra. Tiene hechura de mona, el pelo pardo, y mui blando; tres uñas en cada mano mui grandes, y agudas. da grandes voces, que imitan a las humanas. con ser animal tan lerdo, y tornero sube poco a poco agarrando con las uñas a qualquier arbol a comer fruta, y despues de harto por no atreverse a bajar por donde subio, se deja caer al suelo sin recibir ningun daño. hallanse animales dellos de varios colores, unos pardos, otros blancos, y otros negros. comida la carne de su braço izquierdo aprovecha para el mal de coraçon; y trayendo parte de las uñas de la mano izquierda vale contra el mismo mal; hallanse estos animales solamente en tierras yuncas.

cap. 68. del coyote.

el coyote, que otros llaman adive, es un animal que se

se halla en la nueua españa mui parecido al lobo; es tan grande como un perro mediano, de color pardo como de zorra, pelo largo, y el hocico delgado; da grandes voces, y aullidos tan parecidos a los del perro, que en oyendolo aullar los perros, le responden aullando tambien ellos. hace tanto daño en los ganados como el lobo; porque se juntan muchos coyotes, y puestos a trechos en sus puestos a cometer, y siguen a los venados, saliendo por interualos cada uno de su puesto, y desta manera los alcançan, y matan. Tambien suelen matar las terneras, y no son menos dañosos al ganado menor. el es un animal que parece especie media entre zorra, y lobo, y tan semejante al perro, que parece auer procedido del, y de lobo. y en esta opinion estan los de la nueua españa, pues a su semejança suelen llamar coyotes a los mestiços, nacidos de español, y muger India.

cap. 69. del oso hormiguero.

Han puesto este nombre los españoles a cierto animal que se mantiene de hormigas, mui semejante en la grandeça, y disposicion al oso. es pues el oso hormiguero pardo, y lanudo, con el pelo aspero casi como cerdas de puerco, con uñas largas de un geme, y mui agudas; el hocico largo de un codo, y mui delgado, la boca pequeña, y redonda, la lengua larga dos palmos, y tan delgada como al marador:

Hacola ancha, y tan larga como la de un cavallo que le arrastra por el suelo. dio la naturaleça particular instinto a este animal para alcançar su sustento; y es que se va a los hormigueros, que los ay en esta tierra mui grandes, que parecen montones de tierra hechos a mano, y de muchas, y grandes hormigas; y echandose junto a ellos sin mover pie ni mano, ni parte de su cuerpo, saca su crecida lengua, en la qual cargan de golpe con su natural codicia las hormigas, como si ello o el estuviera muerto. mas el en viendola bien poblada la mete dentro, y comiendose las hormigas la vuelve luego a sacar, y hacer lo mismo hasta que satisface su hambre. otras veces la mete en los agugeros donde ay hormigas, hasta que se cubre dellas, y entonces la retira, y se las traga.

cap. 70. del leon.

Al que en todo el mundo se le da el principado entre los brutos animales es el leon, mas si este titulo se le deve por su fiereça y brio con que sugeta a los demas, no lo merecen los leones ordinarios desta tierra, por no tener aquella gentileça, valor, y gallardia que los de Africa. Hallanse en muchas partes de la America diversas suertes de leones, unos son pequeños como medianos perros, y pardos; otros de tanta corpulencia como una ternera de seis meses: y destos unos ay pardos, y otros bermejos, mas todos ellos sin aquellas guedejas que tienen los leones reales en la cabeça, y pecho; y tan cobardes que huyen de la gente, y de los perros. con todo eso matan, y comen qualquiera suerte de ganado manso, en que no son poco dañosos. verdad es que ay

algunas partes se han hallado leones reales tan feroces, que ha sucedido echar uno a un toro, y pelear con el, y matarlo. llamase el leon en las dos lenguas generales del Peru, Puma.

cap. 71. del Tigre.

El animal mas bravo, y feroz que cria la America es el Tigre, nacen solamente en tierras yuncas, y de montaña; son todos grandes, ligeros, y esforçados, hallanse pardos, y negros con manchas rojas, blancas, y negras. Ay tierras tan infestadas de tigres, que han menester los que caminan por ellas yr con gran cuidado, y en algunos puestos estar toda la noche dando voces para ahuyentarlos, y con las bestias atadas dentro de los tambos; porque guardo falta esta vigilancia en los tales pasos, suelen hacer presa en las caualgaduras, y aun en la gente. Tienen esta propiedad que quando acometen de noche a los caminantes estando ellos reposando, si entre muchos españoles, y negros viene un solo Indio, lo sacan de entre ellos, y pasando por entre los demas sin ofender a ninguno, a solo el Indio matan, y comen. y faltando Indio, si ay negro, hacen la presa en el, y no en español alguno: de manera que si no es faltando Indios, y negros no acometen al español.

son tantos los que se crian en algunas regiones, y tan perniciosos a los moradores dellas, que han sido causa de que se despueblen provincias enteras; y asi quando entraron los españoles en estas Indias hallaron algunas tierras yermas de gente por causa de los tigres. Pero aora con las armas de hierro, poluora, y perros de los

españoles no se le da lugar a que hagan en la gente tanto daño; si bien lo hacen poco en los ganados. Es mui para ver la lucha de un tigre con un toro, de la qual ordinariamente sale con vitoria el tigre, porque como es tan ligero salta al toro a las espaldas, y con sus fuertes uñas lo abre. en la provincia de santa cruz de la sierra en el reino del Peru peleo una vez un valiente español llamado N. de Monroy con un tigre, y aunque la fiera le arañó mucho, y abentallo los ombros, y braços, al fin la mato el español. llamase el tigre en la lengua Peruana, Vturuncu.

Historia del nuevo mundo. Primera parte

libro. 10.

cap. 1. de las causas, porque los animales, y plantas que los españoles han traydo a esta tierra, se han aumentado, y multiplicado tanto en ella.

es tan estraordinaria la abundancia con que en este nuevo mundo se crian todos los animales, frutas, legumbres, y toda suerte de plantas, que los españoles han traydo a el despues que lo descubrieron, y poblaron; que de todos generos assi de animales, como de plantas nacen en muchas partes sin la industria y beneficio de los hombres. lo qual ha dado motivo a algu

nos que seguian solamente por lo que ver, sin hacer otra dili
gencia, a que vengan a poner en duda el auer venido de es
paña alguna destas cosas sin otro argumento, e indicios mas
que verlas tan estendidas por toda esta tierra. cuya verdad
me fue a mi muy facil de alcançar agora quarenta años quan
do hice diligencia en aueriguarla, respeto de ser viuos entonces
algunos hombres que se acordauan de quando se fundo esta
ciudad de lima, y del tiempo en que ni en ella, ni en to
da la tierra auia estas plantas, y animales europeos; y no
pocos que tambien tenian muy en la memoria quien,
y en que año truxo muchas destas cosas. Por lo qual conside
rando yo que lo que halle tan claro, y notorio, podria andan
do el tiempo escurecerse, y aun reducirse a opiniones, como lo
estan ya casi todas las cosas de alguna antiguedad; me parecio
escriuir en este libro todos los animales, y plantas que hallo
este año de mil y seiscientos y cinquenta y dos, en que esto escri
uo, han traydo los españoles destas Indias asi de nuestra
españa, como de otras regiones del mundo. como quiera
que no dudo sino que por mucha diligencia que he puesto
en recoger las que me ha sido posible, se me pasaran por alto
algunas cosas deste genero a causa de ser esta tierra tan esten
dida, e yrse cada dia trayendo nueuas plantas. Pues casi
no ay hombre curioso que destas Indias vaya a españa,
que a la vuelta no procure traer semillas, y posturas de al
gunas frutas, que todauia faltan en ella.

y porque siendo como es esta tierra tan grande, y dilatada, juzgo por imposible, moralmente hablando, poder tener entera noticia de quien traxo a cada provincia della estas cosas, o qual fue la tierra donde primero se dieron; digo que casi todas se truxeron primero a la isla española luego que se comenzo a poblar de españoles, y de alli se fueron estendiendo a las demas regiones, y reynos desta America. si bien es verdad que algunas plantas se han traydo de españa a muchas partes sin pasar por aquella isla. solamente de las que han sido traydas a este reyno del Peru haremos particular mencion, notando de las que yo tuviere noticia quien, y en que tiempo traxo cada especie de animales, y plantas.

Quando el Almirante don Xpoval colon descubrio estas Indias el año de mil y quatrocientos y noventa y dos contemplando atentamente las calidades de la nueva tierra, los animales, plantas, y demas cosas naturales que producia, para llevar cumplida relacion de todo a los Reyes de Castilla, por cuya orden hacia este descubrimiento: advirtio la falta tan grande que en ella avia de plantas fructiferas, legumbres, semillas, y mayormente de los ganados de europa necesarios para el sustento, y servicio de los hombres; y quan falta era de mantenimientos acomodados al sustento de los españoles. lo qual sin duda fue parte para introducirse la bestial costumbre que se hallo en la mayor parte deste nuevo mundo de comer carne humana sus natu

vales: pues vemos que donde mas recibida estava esta fiera costum
bre. era donde menos animales se hallaron, de cuyas carnes
pudiesen los hombres sustentarse; como es en las islas de bar
lovento, en la nueva españa, y en otras muchas partes:
y en las tierras que avia abundancia de animales asi monte
ses, como mansos, no avia este uso de comer carne humana,
como fue en todo el imperio de los reyes Incas, y en algunas
otras provincias. y despues de poblada la tierra de españoles,
por la abundancia que ay en la mayor parte della de car
nes de nuestros ganados; las naciones mas barbaras, y
carniceras, que aun todavia se estan en su gentilidad,
se han ydo a la mano grandemente; porque matandoles la
hambre con las vacas, y otros animales que de los es
pañoles alcançan, o roban, se abstienen de tal manera
de su antiguo uso de comer carne humana, que ya no
se les nota este vicio; como vemos el dia de oy en los
Indios Chiriguanas, que confinan con la diocesi de los
charcas; los quales solian ser tan carniceros, y voraces
de hombres, que agotaron del todo algunas naciones de Indios
que sugetaron por armas manteniendose dellos: y aora aun
que no estan pacificados, ni hechos cristianos han dejado
su cruel fiereza, y no comen carne humana; y lo mismo
ha pasado por algunas otras naciones de caribes.

Allende desto por la falta tan universal de animales que
hubo en esta tierra, nunca supieron sus moradores que

cosa fuese caminar en pies agenos; todos asi hombres, como mugeres, grandes, y chicos caminauan siempre a pie, excepto los Caciques, y señores de vasallos, los quales quando hacian algun camino eran lleuados en ombros de sus subditos. y no era menor el trabajo que de la falta destas resultaua para la agricultura, el qual era tanto mayor, quanto menos se podia escusar, porque arauan, y labrauan la tierra a fuerça de braços; y como carecian de instrumentos de hierro, que les pudiesen aliuiar deste trabajo, el afan era doblado.

Mas ya en el tiempo presente en todas, o en las mas prouincias destas Indias estan los Indios muy releuados destos trabajos, o de la mayor parte dellos con la gran copia que tienen de animales de Castilla, y cada dia se van aliuiando mas, quanto mas van entrando en el uso dellos; de que se les han seguido grandes bienes, y esta tierra se ha enriquecido, y mejorado tanto, que si quisiesemos hacer comparacion de la riqueça que ella ha dado a nuestra España en los metales ricos de plata, y oro, que desde su descubrimiento le ha embiado con la que le ha comunicado España, no ay duda sino que es tanto mayor la que ella ha recebido que lo que le ha remitido en las flotas, quanto va de riqueças naturales tan necesarias a la vida humana, como son los animales, y plantas de que los Españoles la han proueydo, a riqueças artificiales, cuya diferencia

es tan grande, que basta decir que las unas son riquecas en si mismas, y de su naturaleca; y las otras por sola la estimacion que los hombres han querido hacer dellas. de suerte que podemos decir con verdad que deste cambio que la America ha hecho con españa comunicandole sus ricos metales, y recibiendo della en trueco los animales, y plantas de que se halla bien proveyda, ha sido la America notoriamente mejorada.

En el segundo viage que hizo el Almirante don Criptoval Colon a esta tierra el año siguiente de mil y quatrocientos y noventa y tres con gente española para poblarla, trajo consigo de todos los ganados que cria españa buen numero de cabeças de cada especie para que aca se multiplicasen, y perpetuasen; y asimismo posturas, y semillas de todas las plantas, y semillas, que le parecieron necesarias, para que sembrandose en esta tierra sirviesen de mantenimiento asi a los nuevos pobladores, como a los naturales della; y se supliese con ellas la falta que havia advertido el año antes aver de mantenimientos en estas Indias. y desde entonces se han ydo trayendo otras muchas con tanto cuidado que son ya mui pocas las plantas que no se han transplantado a esta tierra de todas las que produce europa: y si todavia faltan algunos, no es porque no se ayan traydo, sino por no

hauerse acalugrado, como yo he visto, y esperimentado en muchas cosas, que plantadas ya, y nacidos no han llegado a colmo. Pero como de todo lo que falta deste genero se va cada dia trayendo algo con numeroso cuidado agora que a los principios, podemos prometernos que antes de muchos años no quedara genero alguno de plantas de las naturales de Europa que no se aya atras puesto en este nuevo mundo.

Los animales, y plantas que hasta el tiempo presente se han traydo de España, y de otras partes se han multiplicado, y estendido tanto por toda esta tierra, que pone grande admiracion. y para satisfacer al deseo de muchos, que se maravillan deste grande aumento, y suelen preguntar la causa del, pondre aqui algunas de las que yo he alcançado deste tan estraño crecimiento. y sea la primera, que en todas las entradas, y descubrimientos de nuevas provincias, que los españoles hacen en estas Indias, acostumbran llevar consigo el mayor numero que pueden de animales mansos, y plantas, y semillas, asi para bastimentos en las tales jornadas, como para perpetuarlos en las nuevas tierras que van a poblar. y como en algunas conquistas destas ayan tenido sucesos adversos, o muriendo a manos de Indios, o saliendo destrocados, o desistiendo de la empresa por no ser de consideracion, o por otras causas que intervinieron, han dejado las mas

veces parte del ganado, y plantas que metieron en las valles tie
rras de guerra; fuera de que tambien suelen dexar destas cosas
o porque las presentan a los Caciques, que por donde pasan les
hazen buen acogimiento; o porque rescataron a trueco dellas
comidas, y otras cosas de que tenian necesidad.

La segunda causa deste crecimiento es por averse destruido, o mu
dado a otros sitios muchos pueblos de españoles, y de indios, que
dandose en los arruinados las heredades, y huertas de arboles
frutales, y legumbres europeas, que sus moradores havian
plantado, y las estancias de ganados que en ellos havian fun
dado. A proposito de lo qual me conto una persona fide
digna que estando en el reyno de chile, y entrando una vez
con el exercito de españoles por las tierras rebeldes, lle
gando a la ciudad arruinada de la Imperial, hallaron las
huertas antiguas de los españoles; y las calles de la ciudad
hechas una selva de arboles frutales de Castilla cargados
de camuesos, durasnos, melocotones, y de las demas fru
tas, que quando estava en pie, y florecia aquella ciudad, los
españoles havian plantado en ella. y lo mismo ha sucedi
do en los ganados, como vemos en muchas partes, y en
especial en el valle de Neyua, que esta entre el Peru,
y el nuevo reyno de Granada; a donde hubo fundado
un pueblo de españoles, y haviendo sido asolado por los
Indios de guerra, el ganado vacuno que los vecinos te
nian se ha multiplicado con tanto exceso, que ho

henchido toda aquella tierra, [de suerte] que los que caminan por ella, pasando por entre tanta muchedumbre de ganado alçado, y montaraz sin dueño, donde les toma la noche matan para comer quantas terneras quieren.

A esto se allega que luego que se truxeron estas cosas de españa, viendo los Indios su bondad, se aficionaron mucho a ellas, y las llevaron a sus pueblos; lo qual hicieron no solo los Indios amigos, y de paz, sino tambien muchos de los gentiles, y de guerra: y ayudaron a esto de su parte los españoles, los quales para que los ganados, y plantas, que ellos avian traydo, se multiplicasen con brebedad, y se perpetuasen en las tierras que poblavan, demas de las huertas, y estancias que ellos hacian, imponian a los Indios que sugetavan entre los demas tributos, cierta cantidad de trigo, y de las demas semillas, y tantas cabeças de ganado de castilla, para obligarlos con esto a que se aplicasen a la criança, y labrança de nuestros ganados, y semillas; como ellos lo hicieron entonces, y mucho mejor aora, que estan ya tan acostumbrados como a la labranca de sus comidas, y crianca de sus ganados. Y como las mas de las poblaciones antiguas de los Indios, don estas cosas se plantaron al principio, se ayan asolado, o porque sus moradores se acabaron, como vemos que ha sucedido en las islas de barlovento, y en otras muchas par

tes de la tierra firme; o por haver sido reducidos, y trasla
dados a otros sitios; como se ha hecho en todo el Peru, y co
siendo restante destos Indios, se quedaron en sus antiguos asi
entos, ~~se quedaron en sus antiguos asientos~~ las heredades cor
quanto en ellas havian plantado los Indios.

La razon de aver crecido, y multiplicadose tanto
los ganados de Castilla es, por la abundancia de pastos que
ay en la mayor parte destas Indias, los quales a causa de ve
nir las lluvias en verano, y en grande abundancia, y
por ser de suyo la tierra humeda, no se agostan en todo el
año en muchas partes: y asi son muy de ver las savanas
tan espaciosas, y amenas que ay en la isla Española,
en la nueva España, y en otras tierras destas Indias, que
siempre estan verdes, cubiertas de yerva, y pobladas de ga
nados apacentandose en ellas. Pero la razon mas principal
es por aver en estas Indias tan grandes desiertos, donde acontece
caminarse cien leguas de despoblado, por donde la tierra que
habian de habitar hombres, ocupa el ganado: el qual en mu
chas partes no solo en las que no habitan españoles, sino tam
bien en las que al presente tienen pobladas, esta alçado al
monte; que en esta tierra llamamos ganado cimarron;
por que aviendo crecido mucho las estancias, que los españo
les, e Indios tienen fundadas, se han quedado perdidas al
gunas reses, que se desmandaron, de que ha resultado
el gran multiplico deste ganado montaraz.

Tambien se ofrece otra razon del gran crecimiento, y extension de las yeruas, y plantas traydas de europa, que aunque no todos la auran aduertido, y es tan poderosa que quando faltaran las demas que se a troydo, ella sola era bastante a dar salida a todas las dudas que acerca deste punto se les ofrecen a muchos. y es que asi estas frutas, como sus pepitas, y las semillas de las demas plantas, y legumbres de Castilla cayendo en tierra la suelen comer los animales, y pajaros, y donde quiera que estercolan, de la semilla que echan en los excrementos, nacen ellas. de donde viene el hallarse nacidas en partes mui remotas, donde nunca llegaron gentes. lo qual quiero confirmar con un caso que sucedio a un vecino desta ciudad de Lima, el qual tenia una chacara en la ribera del rio que riega este valle; en la qual por el gran cuidado que ponia en desherbarla, y limpiar bien las semillas que auia de sembrar, y porque la regaua con agua sacada inmediatamente del rio sin que hubiese pasado por otras labranças; no hauia entrado en ella la pestilencia de las sementeras, que en esta tierra es el trebol, de que estaua mui contento el dueño viendose libre de la costa en que pone a los labradores esta mala semilla que tanto ha cundido en esta tierra. Pero un dia vino a ver toda la heredad llena de trebol: echaua el dueño la culpa deste daño a su mayordomo, pensando se auia

descuidado en limpiar las semillas que havia sembrado, el qual como se descargase de la culpa que se le imponia, y los dos confiriesen entre si que podria haver sido la causa de haverse llenado tan en breve de trebol la heredad, hallaron haverlo sido unas cabras, que aquel año havia el labrador comprado, las quales comiendo el trebol en otra parte, lo havian estercolado, y sembrado en la chacara.

Demas desto suelen ayudar su parte las aguas a que se estiendan mucho estas plantas, porque cayendo en tierra las frutas maduras, son sus semillas traydas del agua llovediça, y de los arroyos, y acequias de unas partes a otras, y dondequiera que paran nacen, y fructifican. Lo qual es tanta verdad que en plantando en una acequia un cogollo de yervabuena, dentro de breve tiempo se llena toda de ella. Mas sobre todas las referidas suele ser la causa potisima el ser la tierra mui aparejada por su clima, y temple para estas plantas: porque ella es tan tenas de la semilla que una ves recibio en su seno, que aunque se allegue despues la industri humana a querella extirpar, y agotar, no puede salir con ello, como tenemos esperiencia en el trebol, mostaça, y nabo, que tanto han cundido por todas las tierras de labor deste reyno con no poco daño de los labradores, que no son poderosos a desarraygarlos de sus heredades.

Aunque segun la division desta obra no era deste lugar tratar desta materia, sino de la segunda, y tercera parte, donde auemos de escriuir del estado que las Indias tienen despues que son pobladas de españoles; todauia como las cosas del primero, y segundo estado desta tierra estan entre si tan trabadas, que hablando de lo tocante al primero, es forçoso hacer en muchas partes mencion de lo que al segundo pertenece para mayor claridad de lo que se dice, y al contrario: me parecio que no era peruertir el orden que lleuamos, dar este lugar al presente libro por ser las cosas que en el se contienen del mismo genero que las pasadas, y por no voluer a tratar adelante desta materia de plantas, y animales, sino que vaya todo junto lo que es de un mismo predicamento, y genero.

No yre tan de corrida refiriendo las cosas traydas de españa, que de camino no de una breue noticia de la calidad que tienen las que dellas nacen en esta tierra, en que conforman, o discrepan de las que alla nacen, a que usos se aplican, y que copia, y abundancia ay dellas. y por que no hallo mejor camino para declarar su abundancia, o escaseça, que mostrar los precios, y valor que tienen ordinariamente, lo hare asi en este tratado. Mas porque los precios en estas Indias son tan varios, quanto los pueblos estan distantes unos de otros, y son de diferentes calidades, pondre el exemplo comunmente en

esta ciudad de Lima por ser la corte deste reyno, ya dicho de casi todas las cosas andar a precios mas subidos que en lo restante del

cap. 2 de los caballos

el animal de que de mayor importancia ha sido para los españoles de quantos se han traydo a estas Indias, es el cauallo; porque con su ayuda han podido hacer tantas, y tan insignes conquistas; han descubierto tantas regiones, y se han estendido tan en breue por tantas, y tan espaciosas tierras. Porque en las guerras con los naturales dellas han sido gran parte los cauallos para conseguir la victoria; los quales con sola su vista ponian gran terror, y espanto a los Indios. Par que una tropa de solos treynta españoles a cauallo, como sea en campaña rasa, donde se puedan reboluer, no ay exercito de Indios que no rompan, y desbaraten, aunque sean muchos, muy valientes, y vengan puestos en ordenança; respeto de que en todas las naciones deste nuevo mundo no se hallo industria, ni armas bastantes para resistir, y rechaçar la arremetida impetuosa de los cauallos. demas desto para pasar tan largos, y dificultosos caminos, vadear rios, lleuar cargas de unas partes a otras son tan necesarios, que no se emprende descubrimiento, conquista de nuevas tierras, que lo primero de que los descubridores se aperciben no sea de cauallos. han sido en todo este nuevo mundo compañeros tan inseparables

500 bles de los españoles, que no ay provincia poblada dellos, por
de no se crien tambien cavallos; aunque con esta diferencia
que en las tierras calientes, y templadas nacen y se crian
muibien; pero en las mui frias, y de rigurosos paramos, co
mo son las del Collao en el Peru, no avria dellos, a causa
de morirse las crias con el rigor del temple. verdad es que
no se moririan si quando son pequeños las tuviesen con
las madres en la cavalleriça hasta que fuesen de un
año para arriba, como yo lo he visto hacer, y echan lo
grado los potrillos. Pero los que moran en semejantes
tierras frias donde no ay crias de cavallos, se proveen
dellos de las tierras templadas mas cercanas, como lo
hacen los que moran en las dichas provincias del Collao.
En general ellos sirven a los españoles en la paz, y en
la guerra; en las prosperidades, y regocijos; y en las ad
versidades, y trabajos; hasta su ultimo quando no ser
porar ocasiones los ha constreñido la hambre a ma
tar los cavallos, en que yvan a nuevas conquistas para su
mantenimiento

Los primeros que de España se truxeron a estas In
dias, fueron los que el Almirante Colon traxo a la
isla Española el año de mil y quatrocientos y noventa
y tres, y los años siguientes por algun tiempo se fue
ron trayendo otros muchos. y de aquella isla se llevar

ron todos quantos se han estendido por el resto destas Indias
y en las otras islas sus vecinas, que son la de Cuba, Puerto
Rico, y Jamaica se dieron muchos Españoles al principio a
hacer cavallos viendo la buena salida que avia dellos para
las nuevas tierras que se yvan descubriendo, y pacificando.
A este reyno de la nueva Castilla del Peru truxeron los
primeros el año de mil y quinientos y treynta y uno sus
conquistadores, que en el entraron aquel año con el go-
vernador don Francisco Pizarro.

La admiracion, que los cavallos causaron a los Indios lue-
go que los vieron, exceden todo encarecimiento, porque
casi en todas las provincias de la America tuvieron
al cavallo, y al cavallero por una sola cosa, pensando
que estavan unidos, o que era algun animal monstruoso.
en suma no hubo cosa de quantas de Europa se han traydo
que mas los admirase, y asombrase: quedavan como fuera
de si de estupor viendo correr un Español a cavallo con
un pretal de cascaveles. y asi en aquellos primeros años
pasaron a los Españoles cuentos donosos con los Indios
en esta materia. Una vez llegando unos Españoles can-
sados, y sedientos ellos, y sus cavallos a un pueblo de
una provincia que andavan descubriendo, pidieron agua
a unas Indias, y despues de aver bebido ellos, les pidie-
ron de beber para sus cavallos, las mugeres truxeron
como para los cavalleros sendos jarros de agua pa-

vacada cauallo, la qual hicieron los españoles echar en una vasija grande, y como hiciesen muchos caminos trayendo jarros de agua, y no se acabasen de hartar de beber los cauallos, quedaron las Indias pasmadas, y llenas de admiracion dixeron a los españoles: en verdad, señores, que si estos animales comen tanto como beben que no ay en toda nuestra tierra con que poderlos sustentar: porque deuieron sin duda de pensar que les hauian de dar de comer de los mismos manjares que a los españoles, y que destos engaños tubieron muchos.

A algunos Indios viejos que vieron entrar los españoles en este reyno del Peru, por oyrles contar destas admiraciones, solia yo preguntarles de lo que les hauia pasado la primera vez que vieron españoles, y cosas de Castilla. Uno de los quales me respondio un dia que lo que mayor admiracion le causo fue ver los cauallos con los frenos en las bocas, porque entendio que comian, y se sustentauan de aquel hierro que les vio estar royendo: mas que quando vio quitarlos los frenos, echarles yerua, y que la comian, se espanto mucho de que comiesen yerua como los otros animales, y por versela comer descaecio de aquel concepto que a la primera vista hauia hecho dellos.

Pero dexada la admiracion que los primeros cauallos causaron a los Indios, vengamos a decir la estimacion

que dellos tenian los españoles en aquellos principios, que no me
espantaria causara a quien consideraze los precios tan excesivos en
que se vendian. Soliase vender un cavallo en este reyno por tres y
quatro mil pesos de oro, que segun el valor que entonces tenia la
moneda, era mas que si aora se vendiera en catorce mil ducados.
Uno de los primeros conquistadores del Peru, y pobladores de
esta ciudad de Lima, llamado el capitan Diego de Aguero, yen-
do desde el Cuzco a la conquista de la provincia de Quito, ha-
viendosele cansado su cavallo en el camino, lo troco por otro
que estava holgado, y dio encima mil pesos de oro. Mas
si en esta ocasion compro tan caro aquel cavallo, dentro
de muy poco tiempo le pagaron a el uno a tan buen precio, que
por ser el cavallo mas bien pagado que ha havido en este
reyno, quiero contar como paso. Y fue el caso que luego
que el Marques don Francisco Pizarro fundo esta ciudad de
Lima, repartio entre los pobladores della los Indios de su co-
marca; y al dicho capitan le encomendo uno de los mejo-
res repartimientos de Lima, que fue el valle y provin-
cia de Lunaguana, que tenia diez mil Indios tributarios;
cuyos Caciques vinieron luego a esta ciudad a visitar, y
dar la obediencia al encomendero que les havia cabido;
el capitan Diego de Aguero que era moço, afable, y de
noble condicion, los recibio con mucho agrado, y muestras
de amor; y para mas grangearles las voluntades les fue-

mostrando toda su casa, y las cosas de España que en ella tenia que era lo que mas novedad; y admiraba mucho a los Indios; y despues que hubieron visto de espacio quanto havia de curiosidad, los llevo a la cavalleriza para que viesen un hermoso cavallo que tenia, que entonces era la pieza mas estimable que un Español poseya. los Indios quando le vieron tan brioso, y regalado, y que el amo hacia del tan grande estima; si havian quedado admirados de las cosas que hasta alli les havia mostrado, aqui perdieron pie, y no acertaron por un largo rato a hablar palabra.

Preguntoles su encomendero que les parecia de aquel cavallo; a que respondieron assi los Caciques: lo que nos parece es que aunque nosotros somos tus criados, y nos ocupamos de emplear en tu servicio, con todo eso no muestras tenernos tanto amor, y estima aun de nosotros como de este animal, lo qual colegimos de ver el gran regalo con que lo tienes, y sustentas dentro de tu casa. el cavallero los procuro con razones sacar de aquel engaño, diciendoles que mas los estimava a ellos sin comparacion mucho mas que aquel, y a quantos cavallos havia en el mundo porque eran hombres criados a imagen de Dios para gozar de la vida eterna, y aquel cavallo era un animal bruto que crio Dios para servicio del hombre, cuya alma moria con el cuerpo. los Caciques no dando credito a estas palabras per

seueravan en su engaño. el cavallero como gran cristiano queriendo
para que aquellos gentiles, que aun no eran bautizados, se
apartasen de su error, viendo que no aprovechavan razones, para
sacarlos del, vino a las obras, y echando mano a su espa
da les dixo, pues ya que no quereis dar credito a mis palabras,
creed las obras; y diciendo esto de jarreto el cavallo alli
a vista dellos. quedaron los Indios con este hecho atonitos, y pas
mados, y sin hablar mas palabra se salieron por la pu
erta fuera; y el siguiente dia volvieron con un presente
de oro, y plata para su enojo meridero de valor de treynta mil
pesos de oro, y se lo ofrecieron diciendo los perdonase que por ser
pobres no le ofrecian mas, y que le hacian aquel pequeño pre
sente en señal de agradecimiento por las muestras que el dia
antes les havia dado de lo mucho que lo estimavan, y de la
maña, de lo qual havian quedado mui satisfechos. No ten
go noticia que otro cavallo aya sido tan bien pagado en estas
Indias, pues le valio a su dueño treynta mil pesos de oro,
que eran entonces mas que aora ochenta mil ducados.

Mas levantando los ojos de la consideracion a los efectos
de la divina providencia, hallo yo que quiso Dios premiar
de su mano aun aca en la tierra obra tan insigne de pie
dad como hizo este cavallero para enseñanza de aque
llos gentiles, con haverle fundado una casa, y familia
tan ilustre, y rica, que se aventaja en bienes tempora
les a todas las de los otros conquistadores de Indias con

un mayorazgo que tiene en esta ciudad de Lima tan opulento, que
consta de igual numero de casas, y puertas a la calle que ~~dias~~
dias tiene el año; el qual si bien no renta de presente mas que
de doce a catorce mil pesos al año, respeto de estar las mas de las
casas dadas por algunas vidas, quando vengan a quedar
libres todas llegara la renta a ochenta mil pesos: y este
mayorazgo goza oy el maese de campo don diego de Aguero
bisnieto del susodicho conquistador.

Han multiplicado en todas las Indias los cavallos tanto,
que son los animales mas comunes, y ordinarios, de que se
sirven asi los españoles, como los Indios en todos los mi
nisterios; porque en los trabajos, en que en españa sirven los
Jumentos, como es a los aguadores, leñateros, y en el acarreo
de los frutos de las heredades, en esta tierra sirven de ordina
rio cavallos, los quales por la abundancia que de ellos ay son
baratisimos: en esta ciudad de Lima un buen rocin de cargo
no vale mas que de seis a doce pesos; y si es de camino, quan
do muy estremado apenas llega a quarenta pesos: un cava
llo regalado de carrera y a hecho suele valer de docientos
a trecientos pesos.

En muchas provincias de la America ay gran suma
de cavallos alçados al monte, o montaraces, que llama
mos cimarrones; especialmente en la isla española;
a donde caminando yo via por los campos, y legos grandes
ma

manadas dellos, que en viendo gente se espantan, y huyen como los demas animales monteses. Pero en mucho mayor numero los ay en las provincias del Paraguay, y Tucuman. De estos cavallos cimarrones se cogen algunos potros para domarlos, y van a caça dellos como si fuera a la caça de Javalies, o de otras fieras: el modo como los cogen es haciendo un corral de empalicada por donde suelen ellos pasar mas de ordinario, y desde la puerta que dejan abierta hacen dos hileras de empalicada, que se van apartando la una de la otra a manera de piramide por un gran trecho; luego atajan por todas partes la manada de cavallos que hallan, y los van espantando hasta que embocan por la empalicada, los quales viendose atajados por los lados, corren hasta entrar en el corral, adonde al punto les cierran la puerta, y ellos viendose encerrados dan espantosos bufidos, y se embravecen como unos leones. Los que los han encerrado van des de la talanquera enlaçando los potros que quieren, dejando las yeguas, y cavallos viejos por no ser de provecho; y en haviendo enlaçado, y amarrado los potros, abren la puerta, y dejan yr libres los demas. Doman estos potros a carreras, y echandoles muy pesadas cargas; pero como el hacerlos es con tanta violencia, suelen quedar quebrantados, y no salir tan buenos cavallos como los que se doman de los domesticos, y mansos. Los menores cava

llos que se crian en todas las Indias son los del reyno de chile; por donde se ve claramente la mucha parte que tiene la constelacion de la tierra en la generacion de los animales; pues haviendose llevado deste reyno del Peru al de chile los primeros cavallos, de quien decienden todos los de aquel reyno, hacen aquellos tan conocida ventaja asi a los del Peru, como a todos los demas destas Indias; y es la causa el temple, y clima de chile, que es mui semejante al dela Andalucia en España.

cap. 3. de las vacas.

Despues de los cavallos se deve a las vacas el segundo lugar por quanto son de no menor utilidad que ellos. es tan comun, y general en toda la America el ganado vacuno, que no queda en esta parte inferior a los cavallos; antes se les aventaja mucho, porque halla en las tierras de rigurosos, y destemplados paramos, donde no se crian cavallos, nace, y multiplica grandemente, y asi viene a ser el mas general que ay en todo este nuevo mundo, y de que mas abundan todas las regiones del, con cuya carne se ha abastecido mucho toda la tierra, que antes era mui falta deste alimento. en las provincias de temple yunca, donde no se cria ganado ovejuno, no se pesa de ordinario otra carne en los rastros, y carnicerias sino de vaca, y ternera; y tiene una propiedad

la carne de vaca en las dichas tierras calientes que en todos tiempos es mui tierna. de ella se hace gran cantidad de cecina para matalotage en las navegaciones; y de la utilidad de sus cueros no solo goça esta tierra, sino tambien España, y otros reynos de Europa, adonde se llevan cada año muchos navios cargados desta mercaderia. los bueyes labran la tierra, tiran los carros; y hasta los Indios que tanto miedo tubieron al principio destos animales, y de los cavallos, con el uso lo han ydo perdiendo, y se van aficionando a ellos de manera, que en muchas partes han dexado ya su antiguo uso de tanta proligidad, y trabajo de arar la tierra a fuerça de braços, y la aran ya con bueyes, y usan de carretas, instrumento que no se conocio antes en todas las Indias, porque nunca dieron los Indios en la invencion de ruedas. y aun se sirven destos animales en ministerios, que nunca vi yo en España hasta que vine a esta tierra. Porque estando yo en la ciudad del Cuzco vi muchas veces por las calles, y plaças llevar a los Indios cargas de leña para vender, y los jumentos en que las llevavan no eran otros que toros de tan lindo talle, y disposicion, que parecia havian de ser bravos como unos Leones; y a la verdad no eran sino mas domesticos, y mansos que unos borricos; que los Indios con su estraña flema los amansan tanto como esto.

Y en la misma ciudad del Cuzco, hallandome yo en ella el año de mil y seiscientos y diez, en unas fiestas publicas que

la ciudad hizo, salio un Indio a la plaça en un caballo ricamente adereçado a hazer una lancada a un toro, la qual dio con maravilloso brio, y destreça con no poca admiracion de todo el pueblo, por ser cosa muy nueva para un Indio: de donde se vee quan perdido la tienen ya el miedo a estos animales los que quando entraron los españoles en la tierra, lo cobraron tan grande, que en ninguna parte se tenian por seguros de la de ellos. Han entrado en el uso de comer esta carne con tanto gusto, que no ay fiesta para ellos como matarles una vaca, y combidarlos a ella. finalmente sirve la vaca con todas las partes de su cuerpo asi a Indios, como a españoles en todos los usos que en europa, de los quales carecio siempre esta tierra; pues hasta del cuero se hace cola; de que no he hallado que hubiese antes alguno uso entre los Indios, ni tanpoco tenian para que fuese menester.

Por la grande abundancia que ay de cueros deste ganado vacuno, sirve en esta tierra no solo en todos los usos que en España, sino en otros muchos mas, pues hasta sogas hacen dellos, esportones, serones, camas, petacas, y otras mil cosas. la mayor parte del sebo asi del ganado vacuno, como de los otros se gasta en candelas para alumbrarse de noche en las casas, y de dia, y de noche en las minas de plata, y a[z]ogue; y valen baratisimas con ser increyble la cantidad que dellas se gasta en todas las Indias: porque ricos, y pobres no se alumbran con otra cosa: y es tan general el uso dellas para este efecto, como el del aceyte en España. y hasta los Indios han entrado en el uso de alumbrarse de noche con velas de sebo; cosa que antes de la venida de los es

pañoles nunca conocieron, ni tuvieron mas luz que la que les servia el cielo, y la que les dava el fuego que en sus casas encendian para calentarse, y guisar de comer. Tienen al presente tanta estima del uso de las candelas, que preguntado un cacique u Indio de mucha razon qual le parecia la cosa de mayor utilidad para la vida humana de quantas han traydo los españoles; respondio que el uso de las velas, porque con ellas alargan los hombres la vida, haciendo de la noche dia. Es mercancia de no pequeña ganancia el sebo de vacas, el qual se trajina de unas provincias a otras asi para hacer candelas, como para la carena de los navios.

Las primeras vacas que se trujeron de España fue a la isla Española en los principios de su conquista, de adonde se fueron estendiendo por las demas provincias de la America como se yban pacificando. A este reyno del Peru se trujeron primero a esta ciudad de Lima tres o quatro años despues de su fundacion. Porque el año de mil y quinientos y treynta y nueve a veynte de Junio presento una peticion ante el cabildo, y teniente desta ciudad Fernan Gutierrez regidor pidiendo en ella que atento a que havia traydo vacas para que se perpetuasen en la tierra, le diesen sitio para una estancia en la sierra de la arena (dista seis leguas de Lima) el qual le concedio el teniente de governador Francisco de Chabes. Y el mismo año pidieron otras personas asientos para vacas en los terminos desta ciudad: y decreto el cabildo que se diesen para asiento de cada estancia diez solares, y que de una estancia a otra huviese espacio de un quarto de legua, y que los pastos de unos asientos, y otros fuesen comunes.

Por la gran copia que ay de ganado vacuno en todas las In-

dias es muibarato, donde mas caro anda es en esta ciudad de li
ma, y con todo eso no cuesta un nouillo mas que doce o catorce pesos;
y por menudo se pesa en la carniceria a cinco reales la arroba de car
ne de vaca. donde mas barato vale en este reyno del Peru es
en las provincias del collao, adonde el valor de un nouillo no es
mas de quatro pesos: que es lo mismo que si se vendiera por ocho
reales en la Andalucia. y una ternera vale dos pesos; que corres
ponden a quatro reales en españa. en otras muchas partes es de
val de la carne, porque los señores de ganado quando hacen
corambre, no se aprouechan mas que del cuero, y sebo de las vacas;
y los vaqueros, y gente de seruicio de las estancias, que de ordi
nario son negros, Indios, y mulatos, y algun español mayor
domo, sacan de las reses las lenguas, lomos, tuetanos, y lo demas
que han menester para su sustento, y la carne la dexan en
los campos perdida para las aues, y fieras. en el reyno de
chile porque no inficione el ayre la queman, y sirue de leño
para sacar el sebo.

el modo que se tiene en matar el ganado vacuno para ha
cer corambre es mui de uer, y de gran recreacion; porque salen
los vaqueros en cauallos ligeros con unas astas largas en las ma
nos a modo de lanços, que cada una tiene un hierro bien
afilado de figura de media luna, que de lo fin para
que son toman el nombre, y se llaman desjarretaderas;
y arrancando a toda furia con sus cauallos tras el ganado, van
desjarretando quantas reses alcançan, dandoles con la
desjarretadera en el corbejon hasta derribar el numero que

quieren, enloqualestan mui diestros. en algunas provincias se han hecho las vacas cimarronas, y montaraces, las que les mata quien quiera, porque no tienen dueño.

Paraque se vea que tambien en nuestros tiempos se hallan en los animales brutos tan raros exemplos de agradecimiento, como de algunos nos dexaron escritos los antiguos, quiero referir aqui un caso que acontecio no ha muchos años en la provincia de santa Cruz de la sierra en este reyno del Peru, el qual paso desta manera. un mancebo de nacion Indio de hasta diez y ocho a veynte años sacando las vacas de su amo al pasto, y yendo tras ellas; vio en un pajonal una ternera recien muerta, y parandosela a mirar, un tigre que la estaua comiendo, y por el ruido de las vacas se auia escondido, salto sobre el, y dandole una manotada en la cabeça lo derribo en tierra, y se puso encima del maltratandolo; el moço dio voces; las quales reconociendo las vacas, volvieron corriendo, y cercaron al tigre alaredonda; y un toro arremetio a el, y dandole una cornada, lo echo de alli. el vaquero mal herido se voluio al pueblo, donde curado, sano; porque el golpe que le dio el tigre, no le cogio de lleno, que si lo cogiera, le despedaçara la cabeça. quando el Indio contaua este caso solia decir que reconociendo las vacas la voz de su pastor, lo hauian socorrido, y librado de la muerte, que ya tenia tragada, viendose en las garras de la fiera.

cap. 9. de los Jumentos, y mulas.

Aunque en algunas provincias han multiplicado tanto los asnos, como los cavallos, de suerte que los ay tambien cimarrones, como es en la isla de Jamayca; y en algunas otras partes; con todo eso no se han estendido hasta aora por toda la America en tanta abundancia como los cavallos, y vacas. Y deve de ser la causa la gran copia que ay en todas partes de cavallos que sirven de carga; y asi no se ha hecho mucha estima de los Jumentos para este menester. y tambien por ser para menos trabajo en estas Indias que en españa; porque segun el ruin talle que tienen, no prometen ser para mucho; porque comunmente son pequeños; y solo se hallan qual o qual entre muchos de buen cuerpo.

Al principio se estimavan mucho para crias de mulas; para el qual efecto tienen aora tambien algun valor mas que para lo que ellos son por su trabajo. Truxeronse de españa primero a la isla española; y a este reyno del peru los traxo de la isla de Jamaica el capitan diego Maldonado uno de los primeros conquistadores deste reyno, que fue tan rico, que le dieron por sobrenombre diego Maldonado el rico; el qual dejo en esta ciudad de lima fundado un mayorazgo, que posee al presente don diego Maldonado su bisnieto. el valor de los Jumentos es de diez a quince pesos cada uno en esta ciudad.

Las mulas eran al principio de tan grande estimacion, y andavan a precios tan subidos, que los mas caminavan

en cavallos por no alcançar su caudal a comprar mulos, en las quales andavan solos los ricos. Pero con las muchas crias que ya ay dellas en todas partes. en especial en este reyno del Peru, ay muchos, y valen mui baratos. en esta ciudad es el valor de una mula de carga de treynta a quarenta pesos; y una de cavalleria de sesenta a ciento; y qual o qual mui escogida, y acentada llega a valer de docientos a trecientos pesos. son comunmente las mulas desta tierra de mediano cuerpo, pero bien hechas, y fuertes, y para mucho trabajo. acontecio en esta ciudad de lima mas ha de cinquenta años un caso que admiro mucho a todos por ser tan raro, y fue que pario una mula, la qual era del dotor Roca cura de la catredal, que despues fue obispo de Popayan. Mas si entonces admiro mucho aquel suceso fue por ser el primero que se havia visto en esta republica, mas ya no es de tanta admiracion, porque despues aca han sucedido otros dos o tres partos de mulas; y no ha mas que dos años que pario una en el puerto del callao, la qual vi yo con su cria, que parecia potrillo, y le dava de mamar la madre.

cap. 5. del ganado de cerdo.

Aunque se hallaron en esta tierra tres o quatro castas de puercos monteses, pero los domesticos, y comunes de Europa no havia en toda ella. son estos animales los primeros que llevavan los españoles a los descubrimientos que hacen de provincias, y tierras nuevas, no solo para per pe.

tuallos en ellas, sino tambien para mantenerse dellos en las tales jornadas, si se vieren necesitados de bastimentos; que por ser ganado tan fecundo, da mui en breve copioso fruto. y assi los truxeron consigo los primeros españoles que entraron en este reyno del Peru con su conquistador el Marques don francisco Pizarro el año de mil y quinientos y treynta y uno. y crecieron, y multiplicaron tan en breve, que la primera carne de Castilla que se peso en la carniceria desta ciudad de lima luego que se fundo, fue de puerco. Porque haviendose fundado esta ciudad el año de mil y quinientos y treynta y cinco, el siguiente de treynta y seis a catorce dias del mes de Agosto mando el cabildo, y regimiento que se matase cada dia un puerco, y se pesase a veynte reales el arrelde, sin que se matase por algunos años carne de otros ganados de los de españa.

Hase estendido tanto por toda la America este ganado, que no ay poblacion de españoles, e indios donde no se crie copiosamente. vale en esta ciudad de lima un cebon de ocho a diez pesos, pero en otras partes andan mucho mas baratos. donde se crian los mejores, y en mas abundancia en este reyno es en el valle de Jauxa desta diocesi de lima; en la ciudad del cuzco; y en la diocesi de los charcas en el valle de Tarija; donde no vale un buen cebon mas de quatro pesos, que es lo mismo que si valiera ocho reales en españa. el precio que tiene la manteca

ca es mui grande respeto delos demas cosas, e increyble el con
sumo que ay della, por gastarse en todas los Indios en los gui
sados quaresmales en lugar de azeyte, y en otros muchos
usos; y ay siempre muchos hombres que no tienen otro trato
que cebar puercos, y hacer los manteca para vender; y es gran
gería gruesa, y de conocida ganancia. suele hacerse man
teca todo el cebon sin sacar mas que los perniles, y la demas car
ne magra, de que se hacen longaniças, y otros adobos de re
galo, de que carecian antes los Indios. Vna botija gran
de de manteca vale en esta ciudad desde siete hasta diez pe
sos. en la sierra se gasta gran cantidad della en curar los
llamas, o carneros de la tierra de la caracha, que es un ge
nero de sarna, o roña que da a este ganado, y la cura mas efi
caz es con manteca, o grasa, y azufre. Tambien en algu
nas partes se hace el Jabon de manteca, como es en la nue
ua españa, en que se gasta muchisima; mas en este rey
no del Peru no se hace sino con sebo.

Hanse multiplicado los puercos con tanto exceso en
muchas partes, que se han hecho cimarrones, y andan en
grandes manadas por los campos, y desiertos sin dueño, con
que se hacen brabos como si fueran Jauelies. en la isla
española ay mucho deste ganado alçado, y van a caça del co
mo de qualesquiera otros animales monteses. la carne destos
puercos montaraces no es tan buena como la de los mansos, por
ser mucho mas flaca, y no de tan buen gusto. quando se

matan muchos en la caça, lo que hacen para guardar algunos dias la carne sin que se dañe es asarla en barbacoas; la qual asi asada van gastando despues en los guisados; lo qual aprendieron los españoles de los Indios, que no supieron hacer otro genero de cecina sino este para guardar por algun tiempo la carne. la qual aunque no se corrompe luego, no dura tanto como salada. en algunas tierras calientes se tiene por tan sana la carne de puerco fresca, que la dan a los enfermos Juntamente con las aues, y asi se matan cada dia en los hospitales los puercos que son necesarios, y en las carnicerias se pesa todo el año su carne para proueymiento del pueblo.

cap. 6. del ganado oueJuno.

Vna cosa he obseruado deste ganado, que muestra quan grande sea su mansedumbre, y cortedad; y es que auiendo de todas las especies de animales que se han traydo de españa a esta tierra, en muchas partes della gran cantidad de ganado cimarron; solas las oueJas en ninguna tierra se han alçado al monte, y hecho cimarronas; aunque en algunas prouincias ay mayor copia dellas que de los otros ganados. Deue de ser sin duda por ser la oueJa animal tan flaco, y cobarde, que no puede viuir sin la defensa, y amparo del hombre. Truxo las primeras oueJas a este reyno del Peru el capitan Salamanca uno de sus primeros conquistadores dentro de

quatro o seis años que se conquistó este reyno.

es el ganado que menos estendido está en estas Indias de quantos se han traydo de España: no porque sea poco en numero el que ay, sino porque no se cria en las tierras yuncas, por no serle aproposito el temple, como son todas las costas de la mar del Norte, y parte de las del Sur; y no pocas tierras mediterraneas. en suma no se cria bien la oveja en todo lo que cae dentro de los Tropicos sino en las sierras, y tierras frias, y templadas, como son los llanos del Peru, y las serranias que corren por todo el: de donde viene que en las tierras yuncas, que son las calientes, y humedas no se come ordinariamente carnero. y ha mostrado la experiencia en este nuevo mundo que toda tierra que no es aparejada para el ganado ovejuno, es mal sana para los españoles, y por el consiguiente esta poco poblada dellos.

Criase gran suma deste ganado en este reyno del Peru, por las muchas sierras frias, y paramos que ay en el; particularmente en los estendidos pampas, y punas de las provincias del Collao. mas sobre todas las provincias se aventaja en ganado ovejuno el reyno de Chile, porque el clima le es mui favorable, y los pastos mas abundantes, y sustanciosos: vale mui barato el carnero en todo este reyno, porque en esta ciudad de Lima, que es donde anda mas caro, no cuesta mas un carnero que diez o doce reales; y comprados por junto se hallan a ocho reales: y en las sobredichos

provincias del collao se compran grandes partidas dellos para llevar a Potosi, y no cuestan mas que quatro reales cada carnero, que es tan barato como si en España no valiera mas que un real. no ay ovejas burdas en todo el Peru, todas son merinas de mui buenas carnes, y finas lanas. gastase gran cantidad de carneros en este reyno por ser sustento de toda suerte de gente, de pobres, y ricos, amos, y criados, que por andar a precio tan baxo todos lo alcançan.

La copia que ay de lanas es mui grande, y tan baratas que en esta ciudad de lima se venden de ordinario de seis a ocho reales la arroba: en las provincias del collao a dos reales, y en muchas estancias las dan de valde a quien quiere rescatar el ganado. Perdieronse mucho tiempo estas lanas hasta que los españoles fundaron obrages, en que se hacen paños bastos, y finos, sayales, cordellates, bayetas, gerguetas, frecados, y hasta alfombras en la ciudad de Quito, que en fineça de colores quieren competir con las Turquescas. lo qual ha sido gran socorro para la gente pobre, que si se huviera de vestir de la ropa que traen las flotas, no alcançara su caudal a poderse sustentar. dexemas se han dado los españoles a beneficiar las lanas es en la provincia de Quito en el Peru; y en la Puebla de los Angeles en la nueva españa. beneficianse las lanas con manteca por la falta que ay de aceyte, a cuya causa, y por pasar por manos de indios, no salen

los paños tan finos como los de Segovia. en muchas par
tes se hacen muchos fieltros para sombreros, que por ser ya
bestidos entrando en el uso dellos, son infinitos los que
se gastan de todos estas cosas, y de los oficios, e instrumentos,
que para su beneficio se requieren, carecia este nuevo mun
do, cuyos moradores gastauan poco en vestirse, porque
la mayor parte dellos andauan como nacieron, y de los
que cubrian sus carnes los mas usauan de ropas de algodon

Cap. 7º del ganado cabrio

Es el ganado cabrio tan general en toda la America
como el que mas, porque se cria en tierras frias, y calien
tes, y se cria con ygual abundancia en todas partes, que
tambien requiere como todas las cosas, que el clima le sea
fauorable. en todo este reyno del Peru ha tenido mui
grande aumento en la sierra, y en los llanos, y mas copio
samente en las prouincias de los llanos por la gran cantidad
que ay en ellos de algarrobas, huertos, o Guaranga, como aca
llaman, que es pasto estremado para las cabras. la car
ne deste ganado sirue fresca, y salada para sustento de solo
la gente de seruicio que asiste en el campo. Pero dizen
a todos los muchos cabritos que se consumen en todas
partes, y a todos tiempos, que valen mui baratos. en esta
ciudad de Lima es el precio de un cabrito ocho reales, y en otras
partes menos. Trugeronse las primeras cabras a este

reyno hacia el año de mil y quinientos y treynta y seis: hanse hecho cimarronas en algunas partes, principalmente en una isla que esta ~~[illegible]~~ en la costa de chile, llamada de Juan fernandez, en la qual de unas pocas que echaron en ella los españoles, se han aumentado tanto, que han henchido toda la isla.

Asi deste ganado, como del vacuno, y ovejuno es mui grande la abundancia, y regalo que donde quiera se goza de leche, y de quanto della procede, como son requesones, natas, manteca, y quesos. de las quales cosas nunca tubieron uso, ni conocimiento los naturales destas Indias; ni aun animales, que los proveyesen de leche. Mas ya han entrado en el uso destas comidas tambien como en las demas nuestras; por las quales son perdidos, y quando las alcanzan las tienen por sumo regalo. Otra no menor utilidad han traydo nuestros ganados a esta tierra, y de que mayor necesidad havia en ella, que son los cordobanes, y demas pieles que se curten, y curan, para el calzado, y los demas usos para que sirven en Europa. hacense mui buenos cordobanes en muchas partes; mas sobre todos son estimados los del reyno de chile, de donde se traen a este; y se venden en esta ciudad de ocho ~~[illegible]~~ hasta diez y seis reales cada uno; y el precio de las cabras es comunmente de quatro a seis reales cada una. Por manera que con nuestros ganados se han bastecido estas Indias no solo de carnes, sino tambien de lanas, y todo genero de pieles curadas.

lastima, y precio que en aquellos primeros años de la pobla
cion deste reyno, tubo todo el ganado traydo de España fue
increyble: y como por ser poco numero de cabeças el que tenia
cada señor de ganado, y no llegar el multiplico de cada año a po
der desmar de diesmo; y demas desto porque creciese, y se
aumentase presto; se escusasen de pagar diesmo; hubo en esta
ciudad de Lima sobre esto un pleyto, convenido entre los des
meros, y señores de ganados, el qual decidio el cabildo de
la ciudad en dos de Mayo de mil y quinientos y treynta
y nueve, ordenando que porque hasta entonces no se hauia
señalado el diesmo que se devia llevar de los potros, be
cerros, cabritos, y corderos de castilla, por no hauer abun
dancia para desmar de diesmo por ser tierra nueva, se
señalase persona que tasase el valor de lo que valia el
diesmo, y esto se diese hasta que hubiese abundancia destos
ganados. y el año de mil y quinientos y quarenta y uno a once
ce de enero, porque devia de durar todavia el pleyto, y deman
da de los desmeros, volvio a ordenar el cabildo que nin
guno pagase diesmo de los potros, becerros, y corderos que no
llegasen a diess, sino fuese por concierto. y fue diputado
el veedor Garcia de salcedo para que tasase lo que se hauia
de pagar de diesmos. el modo de desmar que se tubo
por entonces hasta que hubo copia de ganados, fue este: que
el señor de ganado manifestava cada año al sobredicho ve
edor el multiplico que hauia tenido su ganado, y el tasaba

el valor de cada cabeça, potro, ó becerro, y los demas; y los señores de ganado pagauan la decima parte del en dinero a los dezmeros.

cap. 8. de los conejos.

Aunque en muchas partes destas Indias se hallaron conejos monteses de la misma especie que los de Europa; con todo eso ni los hauia en este reyno del Peru, fuera de la provincia de Quito: ni nacion alguna de Indios uso criarlos caseros; y asi todos los que crian caseros los Españoles en este reyno del Peru son traydos de España, y dellos no se que se ayan hecho montaraces. Trugeronse al principio de la poblacion deste reyno con los demas animales Europeos. Ay muchos conegeros dellos en esta ciudad, a donde vi vender un conejo de seis ancho reales.

cap. 9. de los perros.

Solas dos castas de perros, y mui diferentes de los nuestros, havia en esta tierra antes de la entrada en ella de los españoles. despues aca se han traydo de españa todas las diferencias de perros que alla servian, de que al presente ay gran cantidad en todas las Indias. A este reyno del Peru vinieron con los primeros españoles el año de mil y quinientos y treynta y uno. en las primeras conquistas que nuestros españoles hicieron en las islas de Barlo

uento, y en otras provincias de la tierra firme, se ayudaron mucho de los perros en las guerras que tubieron con los indios; porque industriados eran utilisimos, mayormente en las sierras fragosas, y de boscage, donde por ser los Indios gente suelta, no los podian seguir los españoles. cobraron tanto miedo los Indios a estos perros de ayuda, que en la batalla que sabian venia algun perro desmayauan, y se tenian por perdidos. y los perros con el exercicio de la guerra, y de despedaçar Indios se hacian brabos como unos tigres.

Despues de acabadas las guerras siruen a españoles, e Indios en todos los usos que en España, como es en la caça, y en la guarda ~~de heredades de sus amos~~ de las casas, y heredades de sus amos. Para esto segundo se estiman en esta ciudad de Lima los que se traen de Chile, adonde se crian los perros mas brabos, y creidos que yo he visto en Indias; que aun hasta para la generacion de los perros ayuda la constelacion de aquel reyno. el miedo grande que al principio tubieron los Indios a los perros, han conuertido despues aca en una tan estraordinaria aficion, que causa no pequeña admiracion; porque demas de auer dado sus antiguos guques por nuestros perros, de manera que no se halla ya ninguno dellos, no ay Indio, ni India por pobres, y miserables que sean, que no tenga en su casa algun perro, y no contentos con tener cada uno el suyo, crian, y sustentan quantos pueden hauer, y los aman como si fue

van sus hijos, duermen ordinariamente juntos los perros, y los amos; y quando caminan los suelen llevar a cuestas porque no se cansen, que cierto es motivo de risa encontrar en un camino una India, que llevava a su hijo pequeñito de la mano a pie, y mui cargada con su perro en brazos. Pues si les matan alguno, o los muchachos españoles se los apedrean; lloran, y les echan mas maldiciones que si aquel maltratamiento lo hicieran a sus hijos. Son de ordinario estos perros de los Indios tan mal tallados que basta ver su mala catadura para aborrecellos. porque comunmente andan magantos, sarnosos, sucios, y asquerosos; porque como los Indios no tienen otra cosa con que sustentarlos mas que sus comidas, que son maiz, y raices de legumbres, y este mantenimiento sea mui diferente del que apetece la naturaleça del perro, han de estar mui hambrientos para comerlo. y aun por parte para que los bastimentos de Indios se encarescan; lo qual echando de ver en Potosi el virrey don francisco de Toledo mando hacer matança general de los infinitos perros que alli havia, la qual se executo con gran repugnancia, y llanto de los Indios.

En algunas tierras se han multiplicado los perros tan excesivamente que se han hecho cimarrones, y andan amanadas por los campos haciendo mucho daño. de estos ay muchos en la isla española, los quales se

mantienen de la carne de vaca, que por los campos dexan los criadores de ganado los quando hacen corambre; y quando les falta esta, matan los becerros, y se los comen, y son tan dañosos para el ganado como en España los lobos. Salen a caça dellos con perros mansos, que enseñados con las voces de sus amos arremeten, y persiguen a los cimarrones; y para que se distingan dellos los mansos les cortan las puntas de entrambas, o de la una oreja, y como todos los domesticos tienen esta señal, en viendo un perro con las orejas enteras, y levantadas conocen ser cimarron.

Es cosa muy notable, y digna de advertir que no aya en estas Indias, ni se aya visto rabiar perro, ni otro animal; de lo qual pienso que es la causa no hallarse aca tierra, donde concurran las calidades, que causan la rabia en los animales, que son extremada sequedad, y calor; porque la tierra yunca, que siempre es muy caliente, es juntamente muy humeda; y las sierras, que son por extremo secas, son asimismo todo el año frias: y en las tierras templadas faltan entrambas causas de la rabia, porque ni son calientes con extremo, ni secas; sino que antes suelen declinar a humedas. Y es gran providencia de Dios no haver rabia en esta tierra, a lo menos en este reyno del Peru, por haver en el grandes desiertos sin agua.

Cap. 10. de los gatos.

Podria juzgar alguno no ser de tanta utilidad estos animales caseros, que se deva hacer caudal dellos; mas yo cierto que son tan necesarios en esta tierra, que sin algunos de los arriba referidos nos pudieramos pasar con menos falta, e incommodidad que sin gatos; por ser tan aparejada y dispuesta la mayor parte de la America por la mucha humedad y calor de que abunda, para criar todo genero de savandijas, mayormente ratones; que no deve de haver otra tierra en el mundo tan sugeta que ella a semejantes plagas. y como antes que los trugesen los Españoles no huviese gatos que los apocasen, era grande su multitud, los quales quietos y seguros de enemigos se espaciavan por toda la tierra con pacifica posesion della. Pero luego que vinieron los gatos, y los sintieron los ratones, por la natural antipatia, que la naturaleza puso entre estas dos especies de animales, comenzaron a esperimentar los unos la destruicion, y ruina que les havia venido con los nuevos huespedes, y los otros a gozar de la abundante caza que hallavan en la nueva tierra. Trugeronlos al Peru con los primeros conquistadores, y se han multiplicado ya, y estendido por toda la tierra, y en algunas partes se han hecho cimarrones, aunque no

los campos como otros animales castellanos, sino den tro de poblado. estimanlos mucho los Indios, y los crian en sus casas.

cap. 11. de las gallinas.

en algunas de las historias de Indias que han salido a luz, he leydo como en algunas tierras entre los de mas bastimentos que los Indios ofrecian a los españoles, les solian presentar gallinas. de donde podria inferir alguno que no se trugeron de españa sino que las deuio de hauer en esta tierra. Pero creerlo seria manifiesto engaño, porque aunque muchas veces hacen mencion de gallinas las historias de Indias, no se ha de en tender que hablan de las nuestras, sino de las de la tie rra: porque en la nueua españa suelen llamar con nombre de gallinas a las pauas de la tierra. y en el des cubrimiento, y conquista de las provincias del Paraguay, y Tucuman se hace tambien mencion algunas veces de gallinas; por hauerse hallado alli unas aues tan parecidas a ellas, que me certifico Don francisco de Alfaro oydor de la Audiencia de los charcas, que por orden de su Magestad visito aquellas provincias (el qual por ser persona curiosa y ua del camino aduirtiendo los se cretos de la tierra) que la primera vez que las vio, las tuuo

por gallinas, hasta que en el correr las desconocio.

Tambien no han faltado escritores que engañados por el nombre de hualpa, que dan los Indios a la gallina, escriuiesen que se hallaron aca; en el qual engaño no cayeran si aduirtieran que en todas estas Indias, donde a cada paso se hablan diferentes lenguas, y en cada una se halla su nombre propio para qualquiera cosa de las que son naturales de la tierra; nunca se halla otro nombre para la Gallina, sino el de hualpa; el qual corre solamente por todo lo que fue del imperio de los reyes Incas, y no mas. el fundamento que hubo para que los Indios de este reyno diesen a la gallina nombre de hualpa fue aqueste. Quando el Marques don Francisco Piçarro prendio, y quito la vida en el pueblo de Caxamarca al Inca rey de quito llamado Atau hualpa; los Indios de las prouincias del Cuzco vasallos del Inca Huascar, por el aborrecimiento grande que tenian a Atauhualpa, como a cruel tirano, que se hauia alçado con el reyno quitando la vida a su hermano mayor Huascar, que era el legitimo heredero; se hulgaron grandemente de que los españoles le quitasen la vida. y como en aquel lugar, que fue este, tubiesen los españoles gallinas, y los Indios oyesen cantar un gallo; dixeron que para mayor infamia del tirano Atau hualpa, aquellas aues de los españoles repetian

la

su nombre quando cantauan, para que su memoria fuese
mas aborrecida: y asi en oyendo cantar el gallo repetian los
Indios el nombre de Atau hualpa al tono del gallo; y tanto
cundio esto en breue por todo el reyno, que los muchachos Indios
donde quiera que despues oyan cantar los gallos, los remedauan
cantando como ellos, y repitiendo el nombre de Atau hualpa
al mismo tono que ellos; de donde se vino a quedar la galli
na con el nombre de Atau hualpa; aunque para abreui
arlo suelen quitar las dos primeras silabas, llamandola,
hualpa: el qual nombre es ya en todo el Peru tan comun,
y usado; que hasta los españoles que viuen entre Indios,
llaman a la gallina hualpa hablando con ellos: y este
fue el origen del nombre de hualpa que los Indios dan
a la gallina en este reyno del Peru; que en las demas pro
uincias no tiene nombre distinto del nuestro Castellano.

Trugeron consigo las gallinas los españoles quando vini
eron a conquistar este reyno; y aun tres años antes quando re
conocieron la primera vez su costa las trayan tambien, de donde
de tomo entonces el nombre que hasta oy tiene la de la del gallo; y han
multiplicado notablemente en todas partes, mayormente
en este reyno. A donde para que en breue creciesen, y hubie
se abundancia dellos usaron los conquistadores deste medio:
y fue que los solares que se dauan a los pobladores de Lima para
que edificasen sus casas, era con grauamen de que hauian
de dar cada año al cabildo de la ciudad cierto numero de
gallinas: y lo mismo hicieron en los tributos que impu

sieron a los Indios. el qual medio salio tan bueno, y eficaz, que asi Españoles, como Indios se dieron a criarlos con gran cuidado. de suerte que no ay aora viviente de los traydos de España que tanto se aya estendido entre los Indios: porque no ay poblacion dellos por apartada que este del trato, y comunicacion de los españoles, donde no las crien, y tengan gran cantidad dellas. y con esta abundancia que dellas ay han venido a ser el mas ordinario mantenimiento, que se halla en los tambos, y pueblos de Indios. Porque acontece llegar un pasagero a un tambo, donde muchas veces no hallara pan, ni vino, ni otra cosa que comer, y le trayran los Indios al punto las gallinas, pollos, y huebos que quisiere a precios mui baratos. en esta ciudad de lima vale comunmente una gallina gorda de ocho a nueve reales, y quatro un pollo; y las que se traen de la sierra por llegar flacas, y venderse por junto, se compran de los Indios a quatro, y a cinco reales cada una. Pero en lo restante del reyno, fuera desta comarca de lima, valen mucho mas baratas, en unas partes a quatro reales, y en otras a dos, y a uno. No solo sirven las gallinas de sustento para los hombres, sino tambien los gallos de entretenimiento, como pasa en Mexico; adonde los chinos los imponen en pelear unos con otros, y para ello los arman con unas agudas navajas que les ponen en los espolones; y ellos se embisten con tanto corage que se matan unos a otros; acude no poca gente a ver esta pelea, de que los chinos sacan algun interes.

cap. 12. de las domesticas aues traydas de españa.

Sacando las palomas torcaces no hauia otras en estas Indias: hanse traydo de españa las caseras llamadas palomas duendas, y las que se dicen zuritas; y se han estendido por todas partes. crianlas en sus casas, y heredades quantos quieren, sin que aya prohibicion para ello: que como la tierra es tan espaciosa, y abundante de comidas, no se repara en el daño que suelen hacer en los sembrados.

Respecto de hauer gran cantidad de patos caseros en esta tierra, aunque algo diferentes de los de españa, se han estendido poco los que de alla se han traydo; especialmente los ganços, que son menos antiguos que yo en este reyno del Peru.

de pocos años a esta parte he visto traer buen numero de canarios enjaulados a personas que de aqui van a españa, y dado, ~~[illegible]~~ que no han hecho casta en este reyno, nunca faltan algunos en esta ciudad por el cuidado que se tiene de yrlos trayendo ~~algunos~~ de quando en quando.

cap. 13. de la vid.

La planta mas prouechosa, y necesaria, que los españoles han traydo, y plantado en este nueuo mundo, es la vid: porque dado caso que en algunas prouincias de la Ame

rica se hallaron parras siluestres, que dan unos ubillos mui menudos, negras, y agrias; mas ni los Indios las cultiuaron, ni tuuieron conocimiento dellas para hacer caso de su fruto; ni tampoco los españoles han hecho estima de las tales parras para trasplantarlas, y beneficiarlas: y asi las que se han plantado, y se cultiuan en estas Indias son traydas de españa. si bien es verdad que las parras siluestres, que se hallaron en las islas de Barlouento, y en otras prouincias de la tierra firme, no las hauia en todo este reyno del Peru. donde primero se plantaron parras en el, y se dieron ubas fue en esta ciudad de lima; a la qual ~~el primero~~ el primero que truxo, y planto la vid fue uno de sus primeros pobladores llamado Hernando de Montenegro; y el primer año que cogio abundancia de ubas para vender fue el de mil y quinientos y cinquenta y uno, y se las puso el licenciado Rodrigo Niño, que a la sazon era fiel executor, a medio peso de oro la libra; que montaua entonces docientos y veynticinco maravedis. el qual precio parecio tan baxo al dicho Montenegro para la estimacion que tenia en aquel tiempo de fruta tan nueua, y regalada; que como de agrauio manifiesto que se le hauia, apelo de la postura para la Real Audiencia.

y es asi que se estimauan tanto las primeras parras, que era necesario guardarlas con gente armada para que no las hurtasen, o cortasen sus sarmientos. de la primera parra que se lleuo al reyno de chile me conto un religioso, que siendo soldado en aquella ocasion se hallo pre

sente a la venta, que se vendio en tres mil pesos, y que los primeros sarmientos della se vendieron a cien pesos cada uno. y no ay que maravillar, porque quien considerare los precios tan excesivos a que se vendian en aquellos primeros años todas las cosas traydas de españa, no se le hara dificil creer esto. Ha cundido ya esta planta por todas las Indias, y principalmente por este reyno de manera que en muchas partes ay grandes pagos de viñas, y algunas tan quantiosas que dan de quince a veynte mil arrobas de mosto: y de solo el vino que se coge en el corregimiento de Ica, que es de la diocesi desta ciudad de lima, salen cada año cargados dello mas de cien navios para otras provincias asi deste reyno, como de fuera del. cogiose el primer vino en este valle de lima; mas como se hallo despues que los valles de Ica, Nasca, y Pisco eran mui aparejados para viñas, no quisieron los vecinos de lima ocupar con ellos las tierras deste valle por ser mas dispuestos para sementeras de trigo, y toda suerte de semillas, y legumbres; y no menos para huertas de arboles frutales: aunque lo que es para el regalo de ubas ay en todas las huertas de dentro, y fuera de la ciudad muchos parrales, y valen a su tiempo las ubas a medio real la libra.

Luego que mostro la experiencia la grande abundancia con que se dava vino en este reyno, se dieron los españoles a plantar gran cantidad de viñas asi en los valles desta costa de la mar del sur, como en los mediterraneos, particular

mente de la provincia de los charcas; y vale ya tan barato el vino, que en los valles donde se coge vale de tres a quatro pesos la arroba; de manera que vendido a tres pesos corresponde a seis reales en España. la primera uba que se planto en esta tierra, y de que ay mayor abundancia, es algo rosa, o de color negro claro, por donde el vino que se hace della es haloque: mas ya se han traydo otras diferencias de ubas, como son mollares, albillas, moscateles blancas, y negras, y otras dos o tres diferencias dellas, y se ha comencado a hacer vino blanco. Son las viñas en todo este reyno de regadio, porque donde ay la mayor cantidad dellas, que es en los llanos, y costa de la mar, nunca llueve; y aunque en la sierra llueve, con todo eso se riegan tambien las viñas que ay en ella. unas son de parrales vasos, y otras de cepas: y en todas partes requiere la uba algun beneficio para hacerse vino; y asi en algunos valles la tienden despues de cogida en esteras, y la tienen tres o quatro dias al sol; y en otros cuecen alguna cantidad de mosto, y lo mezclan con lo demas; y en muchas partes e ichan algun yeso.

en los valles de la Nasca han dado de pocos años aca en pisar la uba metida en costales, o sacas de melinge, y sale el vino mucho mas puro, claro, y blanco, de manera que tiene quatro reales mas de valor cada botija que lo demas que no es de costales. hallandome yo en aquellos valles inquiri el origen desta invencion; y fue que como

un Indio no tubiese lugar en que pisar la uba de un parralillo suyo, a necesidad la piso en unos costales de lienço, y viendo que el vino que salio hacia ventaja a los demas, aprendieron los españoles de lo que el Indio hizo acaso, y por necesidad. los vinos mas preciosos de este reyno son los de la Nasca, Paspor, y a en la dioceçi de los charcas; Ica, Arequipa, y Pisco; este ultimo es de mas cuerpo, mas cubierto, y a proposito para pasar la mar, porquanto tiene mucho que gastar.

Han entrado los naturales de todas estas Indias en el uso de nuestro vino con tanta aficion, que por muchas viñas que se planten no llegara tiempo, mientras hubiere Indios, en que se derrame el vino del año pasado aunque sea medio vinagre, para henchir las vasijas del nuevo. Pareceles que la nobleza del liquor los escusa de la infamia, que acarrea la embriaguez; si bien nunca entre ellos se tubo por afrenta, e infamia el emborracharse: y asi los Indios ladinos, y de caudal, que son los que mas usan del vino, si quando se embriagan, se lo reprehendemos, suelen alegar por escusa no ser su embriaguez de chicha, sino de vino. Algunos medios han puesto los que goviernan para atajar las borracheras de los Indios, pero quien podra yr les a la mano, si ellos no guardan la boca. el quento que re ferire aora declara bien a quanto llega la pasion tan vehemente que los arastra a este vicio: en la ciudad del Cuzco tenia un religioso a su cargo una cofradia de Indios, y haviendo de salir el Jueves santo en la noche su cofradia disciplinandose, hizo poner a un cerro una gran olla de vino con arrayhan, y romero, con que se curasen acabada la procesion, dejandolo dos o

tres Indios que diesen fuego al vino. y como despues de la procesion fuesen por el vino cocido para curar los diciplinantes, hallaron la olla vacia con el romero, y arrayhan en seco: porque los Indios que havian quedado atiçando el fuego se lo havian bebido; los quales estavan tendidos en el suelo durmiendo alrededor de la olla, dando testimonio de su delito el profundo sueño en que estavan.

Danse las viñas en todas las tierras calientes, y templadas de la America, y mejor que en ninguna otra parte en los llanos del Peru; y despues en los valles calientes, y secos de la Sierra: y aunque suelen nacer en tierra yunca, y llevar algun fruto, no es tan bueno, ni con tanta abundancia como en las partes sobredichos; y las vides, y parras viven muy poco tiempo por la excesiva humedad que ay en las tales tierras. hallanse temples tan admirables en este reyno del Peru, donde no pierden la hoja las vides en todo el año; y otros donde van siempre dando fruto por este orden; que en una misma huerta van podando las parras a diferentes tiempos, unas despues de otras, las quales van fruttificando todo el año por el mismo orden que se podaron, como vemos que acaece en el valle de Sangaro diocesi de Guamanga. Finalmente goça oy esta tierra con abundancia de todas las utilidades, que resultan desta planta, conviene a saber de su regalado fruto, de las pasas que se hacen mui buenas de la uba mollar, de arrope, aguaardiente, vinagre; y sobre todo de gran copia de vino. el qual antes que aca se diera se traya de España en botijas, y valia tan caro que mas rehusava uno convi

dar huespedes a su mesa por no dalles de beber, que por la costa que podia hacer en darles de comer: no era uno su precio a todos tiempos; unas veces valia una botija en esta ciudad de lima cinquenta pesos, otras veynte, y mas, y menos conforme acertava a venir mucho, o poco; mas al presente es tan barato como dejo dicho, y se trae ya mui poco de españa.

cap. 14: del olivo.

despues de la vid se sigue el olivo, que aunque en tiempo no es tan antiguo en esta tierra como otros arboles, por ser de los postreros que se han traydo de españa, con todo eso merece el segundo lugar en dignidad, por ser su fruto de la utilidad que a todos es notorio. vn cavallero mui principal, y de los primeros pobladores desta ciudad de lima llamado don Antonio de Ribera haviendo ydo a españa por procurador deste reyno del Peru, y volviendo a el el año de mil y quinientos y sesenta traxo consigo en dos tinajones muchas posturas de olivo; aunque no llegaron aca vivas mas que dos o tres. Pusolas en su huerta, que esta al fin desta ciudad, y es agora de las monjas de la concepcion, y en su guarda muchos esclavos que tenia, y perros, porque no se las hurtasen. Mas por mucho cuidado, y vigilancia que puso en guardar estas tan estimadas posturas, le hurtaron una noche la una, la qual remanecio despues en el reyno de chile quinientas leguas de aqui, a donde en mui en breve produxo cantidad de renuevos, que se fueron plantando, y prendieron con gran fertilidad.

No se deciò de lograr mas de una de las posturas que plantò en su huerta el dicho Don Antonio; porque oy se muestra en ella en medio de un grande olivar que tiene, un olivo viejo, y mui grueso, que es el primero que hubo en este reyno, y de quien se han propagado todos los olivares que ay áora en el: el qual he visto yo algunas veces; y si se huvieran logrado otros, hubiera tambien memoria dellos, y nos lo mostraran, como nos muestran este por cosa digna de estima con nombre del olivo Castellano.

Otra cosa sucediò con esta planta, y fue que como hubiese ya crecido mucho, cortò su dueño un ramito della, i y un dia de gran fiesta, en que se hacia una solenne procesion, la puso en las andas del santisimo sacramento. y luego que saliò en publico el ramillo, hubo muchos codiciosos por el: mas un canonigo llamado Bartolome leones lo tomo de las andas, y lo diò á Gonçalo Guillen, diciendole que lo plantase, y fuesen los dos amedias en la ganancia que del sacase. Era Gonçalo Guillen vecino de esta ciudad, y muidado a la agricultura, y tenia de la otra parte del rio, junto adonde aora esta el convento de los descalços de san francisco, una buena huerta de las primeras plantas de españa que hubo en esta ciudad, en la qual plantò su ramo de olivo, y lo fue cultivando con tanto cuidado, que mui en breve prendiò, y creciò tanto, que se hiço primero arbol que la planta de que se havia cor

tado. considerando pues Gonçalo Guillen el grande interes que de l oliuo podia sacar, se conuertio con el canonigo que se lo hauia dado en una barra de plata, porque le cediese el derecho, y par te que tenia en el oliuo. y viendose ya dueño del, començo a vender los renueuos, y barbados que yua echando, los qua les se vendian a muy subido precio, de suerte que en breue ti empo le valieron de quatro a cinco mil pesos: y juntamen te planto en su huerta un buen oliuar, en el qual esta viuo todavia, el primer oliuo, y padre de los demas.

En ninguna planta de las traydas de España se ha visto tan grande crecimiento, y tan estraña baxa en su precio dentro de tan breue tiempo como en el fruto desta. Porque la primera aceytuna, que se cogio en esta tierra, no tenia precio sueltima, y valor: y sacar en la mesa aun con bi dado media docena de aceytunas, era exquisito regalo. luego que hubo cantidad dellas para poderse vender por almudes, y hanegas, se vendieron a seis pesos el almud, que salia cada hanega a quinientos y setenta y seis reales: y con la priesa que se dieron los vecinos desta ciudad a plan tar oliuares, se multiplicaron de manera que por los a ños de mil y quinientos y nouenta y seis se vendia el almud a dos pesos: mas al presente se suelen vender las aceytunas a dos pesos la hanega. y esta vaxa tan gran de en su precio ha sido dentro de tan pocos años, que co noci yo persona de las antiguas, que hauiendo alcan

cado a vender las aceytunas de su olivar al primero, y al
canço tambien a venderlas al segundo, y al postrero precio.
Muchos años se pasaron sin que se hiciera aceyte, aun
que se cogia buena cantidad de aceytuna; porque toda se con
servaua en salmuera, y se vendia en botijos para muchas
partes asi deste reyno, como de fuera del: la qual como
fruta nueua tenia buena salida; y los que tenian olivares
ganauan mas vendiendola desta manera que si hicieran
aceyte della, hasta que de pocos años a esta parte, hauiendo veni
do en mui grande aumento los olivares, y cogiendose gran co
pia de aceytuna; se començo a hacer aceyte, como se hace ya
en muchas partes deste reyno, y mui bueno, y en gran can
tidad: el qual se vende mejor que el que se trae de españa,
lo uno porque no hace bentaja en bondad este al que aca se coge;
y lo otro porque las botijas que se venden del aceyte hecho aqui,
se dan llenas hasta la boca; y las que se compran traydas
de españa se toman tapadas, que no sabe uno lo que lleuo
en ellas, y acontece al destaparlos, hallarse medio vacias.
ha baxado tanto el precio del aceyte despues que se da en
esta tierra, que valiendo no ha muchos años en esta ciu
dad de lima la botijuela de a media arroba de catorz
ce a veynte pesos, no vale ya mas de a quatro o cinco; y los
años de mucha abundancia baxa hasta dos pesos, que corres
ponden a quatro reales en españa. Para solo este minis

terio de sacar aceyte se echa menos el esparto en esta tierra, y apenas se hallara con que suplir su falta, ni de que poder hacer capachos en que esprimir la aceytuna despues de molida. Algunas personas curiosas embian a España por capachos de esparto, los quales de gran dilacion, y costa: por lo qual cada uno se acomoda al recaudo que halla para sacar aceyte; que cierto no es poco lo que se pierde por falta de buen avio.

Todos los olivares que ay en este reyno del Peru son de regadio, en unas partes porque nunca llueve, como en los valles maritimos; y en las que llueve, por no ser el agua del cielo suficiente. cogese la aceytuna por los meses de Junio, y Julio, que es el coraçon del invierno en este hemisferio Austral; y nacen los olivos en todas las tierras templadas, y calientes; si bien no en todas llevan fruto igualmente: donde mas copiosamente fructifican es en los llanos deste reyno, cuyos valles son los mas aparejados para viñas, y olivares, que se hallan en todas estas Indias. verdad es que no todos los años dan en ellos los olivares fruto uniformemente; lo comun es darlo en abundancia de dos a dos, o de tres a tres años; y quando no andan con esta fertilidad, nunca dexan de dar alguna aceytuna para comer, y aun para hacer alguna poca cantidad de aceyte. es la aceytuna deste reyno bien gruesa, tierna, y que despide el hueso con facilidad; por lo qual es tan estimada

donde quiera; que estando yo en Mexico vi que se tenia por mas regalada que la que alli se lleva de España, aunque sea la gordal de sevilla.

Los provechos que ha acarreado el olivo a esta tierra son muchos, y de consideracion; porque a la traza del mucho aceyte que ya se haze (pues ay olivar en este valle de lima de que se suelen coger cada año a tres mil arrobas; y de la aceytuna que se gasta, que es en mui gran cantidad) la provee tambien de leña, especialmente a estos llanos, donde es grande la falta que ay della, respeto de no llover. y para suplir esta necesidad se plantan muchos olivares, mayormente en este valle de lima, por crecer aqui el olivo mui en breve con el riego, y tenerse por de no menor utilidad su leña que su fruto.

cap. 15. de la palma de datiles.

Mui a los principios de la fundacion desta ciudad de lima se devieron de plantar en ella las palmas de datiles, como parece por las palmas tan crecidas, y antiguas que yo halle en ella cinquenta y tres años ha; las quales sin duda nacieron de huesos de datiles que se trugeron de españa; porque dellos he visto yo plantar muchas, y nacer mui en breve. A personas antiguas desta ciudad oy decir hartos años ha, que hubo en ella mucho tiempo una palma, que devio de ser la primera, que nunca dio fruto. hasta

que en otra casa nacio otra; y crecio hasta sobrepasar los edificios
de las casas que hauia en medio, de manera que se des
cubrian, y miraban la una a la otra, y que entonces comen
ço a dar fruto. Nacen estas palmas en todas las tierras ca
lientes de la America; aunque no fructifican igualmente
en todas partes, donde mejor, y mas fruto lleuan es en
las tierras calientes, y secas. en esta ciudad de lima cargan
algunas de mucho fruto, mas no llega a perfecta madu
rez; porque quando ya los datiles han crecido todo el gro
sor que han de tener, y van tomando color, entra el in
uierno, que es causa de que no maduren enteramente:
si bien no dejan de madurar qual o qual en cada racimo,
y son mui dulces, y sabrosos, pero los mas se quedan a medio
madurar, los quales se suelen comer cocidos, y asados, o en
conserua. en otros valles mas calientes, y secos de estos lla
nos maduran perfectamente, como es en el valle de zaña
diocesi de Trugillo, en ~~[illegible]~~ camana diocesi de Are
quipa; y en todos los valles del corregimiento de Ica,
que pertenecen a este Arçobispado de lima, particularmen
te en la Nasca, y Pisco. en este ultimo se experimento
una cosa mui para notar, y es que las palmas que nacen
en las huertas que tienen riego de acequias, aunque
dan muchos datiles, no llegan a madurar perfectamen
te: y los datiles de las palmas nacidas en hoyas del
mismo valle maduran tambien como los que se tra

en de Berberia: vendense a doce pesos la arroba, y ay sa-
ca dellos para todas partes.

Dos cosas hallo dignas de notar en las palmas que nacen en esta tierra. La primera es, la brevedad con que crecen, y dan fruto; que es de manera que muchas lo comiençan a dar a los quatro, o cinco años, y todas a los diez o doce: de manera que antes de crecer la palma un estado ya lleva fruta, el qual coge un hombre a mano desde el suelo, como si cogiera ubas de una vid. y vez ha sucedido en el valle de Zaña que sembrando un hueso de datil, el primer año que nacio, entre los dos primeros hojitas que brotaron, salio un racimito con dos datiles. La segunda es, la abundancia de fruto que echan, que es tan copioso que ay palmas que dan de quince a veynte arrobas de datiles cada una; aunque lo comun es cogerse de cada palma de seis a diez arrobas.

Cap. 16. de las higueras.

Luego que los conquistadores deste reyno del Peru poblaron esta ciudad de Lima, se dieron sus vecinos a sembrar, y plantar en su comarca todas las semillas, y plantas que se yvan trayendo de España, y assi quantas se han estendido ya por todo el reyno se dieron primero en estos terminos de Lima, excepto una, o otra que nacio primero en otra parte. lo qual acaecio tambien a las hi-

gueroi, que las primeras que hubo eneste reyno se plantaron
media legua de lima en una chacara que esta junto ala caxa
del agua que se trae conducida ala ciudad; adonde aun viuen,
y lleuen todavia. son los higos fruta mui general en todos
las Indios, asi en tierra caliente, como en los valles tem
plados de la sierra, que donde quiera se dan con abundan
cia, mayormente en estos valles de los llanos. en al
gunas tierras mui humedas, como es en la prouincia de
santa cruz de la sierra, y en otras que participan del
mismo temple, se dan mal ~~las higueras~~ las higueras, por
que de mas de que lleuan poco fruto, no lo producen
mas que dos o tres años, y luego se comen de gusanos, y se
mueren, y pudren. Pero en lo restante deste reyno del
Peru nacen, y frutifican marauillosamente: a
donde se hallan tierras de temple tan acomodado
para ellas, que no pierden la hoja en todo el año, y mu
chos valles tan fertiles, y apacibles, donde no solamen
te no pierden la hoja, pero ni cesan en todo el año de dar
fruto. de tal manera que cada dia se cogen higos ma
duros de una misma higuera; porque como van ma
durando unos, van brotando otros de nueuo, alcan
candose los unos a los otros: fuera de que en las tales
tierras es la cosecha dellos dos veces al año en mas, o me
nos abundancia. y destos valles tan admirables ca en
algunos en la diocesi de lima a doce leguas desta ciu

dad; de donde se traen a vender por todo el invierno, y estan las pla-
ças llenas dellos; y si no se traen de verano es porque son mejo-
res los de esta comarca como de tierra caliente, que vienen por ese
tiempo.

Las diferencias de higos que hasta aora se han traydo a este rey-
no son mui pocas, a lo menos yo no he visto mas que tres,
los mas comunes, y de que ay mayor copia son los negros llama-
dos en España godines; y demas dellos ay doñigales, y blancos.
De los negros se pasan muchos que se llevan a vender de unas par-
tes a otras: y de todos ay a su tiempo en esta ciudad de lima gran
abundancia, y suelen venderse de cinquenta a ciento por un
real. Tienen una propriedad en esta tierra las higueras mui di-
ferente de las de Europa, y es que su madera no es tan fofa,
y esponjosa como la de las higueras de europa, sino macica,
y buena para el fuego, a cuya causa se suelen plantar para solo
el provecho de la leña, como se hace en este valle de lima.
Donde se hacen mejores higos para dos en todo este reyno es
en el valle de Ilo diocesi de Arequipa, y en el de la Punga,
que cae arriba de Pisco en el mismo rio.

cap. 17. de las granadas.

Aunque alcance yo a conocer, y tratar muchos Españoles de
los antiguos, que se acordavan del tiempo en que se comença-
ron a dar en este reyno las primeras frutas de todas las espe-
cies que se han traydo de España, con todo eso no he podi-
do averiguar quien aya traydo cada genero destas plantas

en particular. y la razon es porque las mas vinieron junta=
mente con los primeros españoles que entraron en este reyno,
tampoco despues que dentro de diez, o doce años que se pacifico, se
dauan ya las mas delas frutas, y legumbres que se dan aora.
y de las que se han plantado despues aca, se ignora el autor de
muchas, por hauer sido personas particulares, y hauerse es
tendido las tales plantas con breuedad por toda la tierra. des
ta condicion han sido las granadas; las quales son delas pri
meras frutas que se dieron en esta ciudad; y al presente se dan
copiosamente en todas las tierras calientes, y templadas
de Indias; y me Juzgue en parte alguna en estos llanos del Pe
ru. y si bien es verdad que las que nacen en este reyno son todas dul
ces, porque de las agrias, y agridulces no las he visto hasta aora
en parte ninguna del; solamente las vi en la nueua españa.
he oydo decir en esta ciudad de Lima que un boticario que hubo
en ella mui antiguo hizo traer de todos estos generos de grana
das, y que las agrias, y agridulces degeneraron, y se voluie
ron dulces. lo qual tengo por mui verisimil, porque no dudo sino
que hauiendose traydo, y plantado en esta tierra casi todas las
especies de frutas europeas, se auran tambien plantado gra
nadas agrias, y no hauerlas aora, hauiendo tan grande abun
dancia delas dulces es indicio que fauorece mucho esta opinion.

Todas las granadas que se dan en el Peru son mui buenas, y al
gunas de estraña grandeza, mui llenas, de granos gruesos, tier
nos, mui jugosos, y de fino color. solamente he notado que las
mas tienen la cascara gruesa, aunque tierna, y que no se

abren tantas en el arbol como en españa. en la comarca de esta ciudad de lima cargan los granados de mucha flor, de la qual se cae la mayor parte antes de quajar la fruta, por lo qual producen comunmente pocas granadas, si bien no es esta regla general, porque algunos arboles cargan de mucho fruto.

Vna suerte de granados se hallan, que parece han degenerado de las comunes, las quales se dan en el valle de Moquegua diocesi de Arequipa; que casi todas las que produce el arbol son macicas, y sin granos dentro, de tal modo que los gajos, en que las demas tienen dispuestos sus granos, ocupan todo lo interior de la granada, y la que desta casta tiene algunos, son poquisimos, y mas gruesos que los ordinarios. las mejores granadas de las Indias son las de los valles de Zaña, y Caracaos en la diocesi de Trugillo, y en este Arçobispado de lima los de los valles de Pisco, y de la Nasca. Todas las granadas que se dan en la nueva españa son pequeñuelas, pero de buen grano.

cap. 18. de los Membrillos.

La fruta que con verdad se puede decir que auentaja mucho es mejor en esta tierra que en españa son los membrillos, porque todos generalmente son buenos, mui olorosos, tiernos, Jugosos, sin ñudos, y mui livianos. y la causa de ser tan buenos deue de ser la humedad de la tierra,

que remite la aspereça, y acedia que suelen tener los que hacen en España. Ay los de todas las diferencias que alla, y otras mas; que es un engerto que se ha hecho en este reyno de membrillo en lucuma, fruta natural de aca; cuyos membrillos lo que mas tomaron de la lucuma es su color mui amarillo. Ay unos membrillos medianos mui amarillos, y olorosos; mas estos son un poco agrios; y otros grandes, mui livianos, y dulces: destos se dan con estremo buenos en el fertil valle de Lunaguana veyntiocho leguas distante desta ciudad de Lima, los quales tienen fama en todo este reyno, y se dan alli todo el año.

Tambien los que nacen en algunos valles de la sierra son excelentes, como son en el Cuzco los membrillos del valle de Huacachaca, que cae en los terminos de aquella ciudad, los quales no deven nada a los de Lunaguana. Pero a todos ellos, y a quantos yo he visto, y comido en mi vida se aventajan los membrillos del valle de Moquegua diocesi de Arequipa, porque son tan grandes que se hallan no pocos del tamaño de una calavera, mui livianos, transparentes, y tan dulces que se comera una persona un par dellos crudos, como si fueran camuesas, sin que le frunzan la boca, ni den dentera. danse los membrillos en todas las tierras calientes de la America: y en este reyno del Peru en los valles de los llanos mejor que en otra par-

ta: y se hace dellos donde quiera gran cantidad de conservas. Una cosa se usa en los valles destos llanos, que la esperiencia ha mostrado ser necesaria, y es que se podan los membrillos todos los años, como si fueran vides, o mimbreras; y desta suerte dan copioso fruto, y no podandolos son pocos, y desmedrados. Lo qual es causa de que no se hagan arboles crecidos como en España, sino que siempre se quedan pequeños como matas, y tan baxos, que su fruto se coge a mano desdel suelo. las varas que se cortan al podarlos, que son largas, delgadas, recias, y correosas suplen en parte la falta de mimbres, porque dellas se hacen canastas, y cestos, que duran mas que si fueran de mimbres, aunque son mui pesados. Verdad es que en otras partes no se podan estos arboles, y se hacen bien grandes, como es en la nueva España, y en otras provincias del Peru; adonde se truxo esta fruta con las primeras que vinieron de España.

cap. 19. de las Manzanas.

Todas las castas de manzanas, que se dan en España, se han traydo, y nacen ya mui bien en esta tierra, como son las que vulgarmente llamamos manzanas, peros, y camuesas. No es general esta fruta en todas las Indias, porque requiere temple acomodado a su naturale

leça: en las tierras yuncas por ser mui humedos, o no se dan, o mui mal, y nunca llegan a perfecta madurez. Danse abundantemente en este reyno del Peru en los valles templados de la sierra, y de los llanos; y mejor en los primeros que en los segundos; principalmente en la comarca de la ciudad del Cuzco, y en los terminos de la de Guamanga. Verdad es que en algunos valles de los llanos se dan tan excelentes que no tienen que dar ventaja a las de la sierra: como son las mançanas del valle de Lunga junto a la Nasca; y las camuesas del valle de Moquegua; que son mui olorosas, agradables a la vista, y al gusto; y tan grandes muchas dellas, que pesando una camuesa, por ser de estraña grandeza, tenia una libra, y cinco onças de peso. y las que se dan en el reyno de Chile pueden competir con todas; respeto de que es aquella tierra de temple mui semejante al de España. hallanse algunas tierras en este reyno del Peru, adonde los mançanos dan fruto todo el año, sin que en ningun tiempo dexen de tener flor, fruto verde, y maduro; destas es la ciudad de Guanuco, y su comarca, que cae en la diocesi desta ciudad de Lima, adonde se trae de alla en todos los meses del año cantidad de mançanas. es tambien esta fruta tan antigua en este reyno del Peru como los membrillos, y della se hace mucha conserva.

cap. 20. de los duraznos, priscos, alberchigos, Melocotones, y Albaricoques.

Estas cinco castas de frutas por el parentesco que entre si tienen piden un mismo temple. Danse copiosamente en los valles templados de la sierra deste reyno, y en los de los llanos; pero con esta diferencia que en los llanos aunque los arboles echan mucha flor, dan poco fruto, por caerse la mayor parte antes de quajar, y aun despues de formada la fruta quando pequeña, y verde se suele tambien caer gran cantidad: mas en la sierra se logra todo el cogollo, y cargan de tanto fruto los arboles, que sus ramas suelen desgajarse con el peso. Aunque la escasez con que nacen estas frutas en los llanos se recompensa con que son mucho mejores, y mas bien sazonadas que las de la sierra. Porque aunque en ambas partes generalmente vienen a un tiempo, que es por el estio, y otoño, en la sierra son entonces las lluvias, y en los llanos tiempo sereno, enjuto, y caliente: lo qual es causa de que sean estas menos aguanosas que las otras; y consiguientemente mas dulces, y regaladas al gusto.

Aunque se plantaron, y dieron estas frutas primero en los llanos que en la sierra; no hubo en los primeros años tanta copia dellas en los llanos: lo qual devio de nacer de haver desistido los moradores de los llanos de plantar

los

las. por lograrse pocas posturas, y no haver dado enel punto que requerian hasta que la esperiencia los ha ydo enseñando, de manera que de pocos años a esta parte se han plantado, y cada dia se van plantando tantos destos arboles en la comarca de esta ciudad de lima, y se van dando ya estas frutas en tanta abundancia, que el año de mil y quinientos y noventa y nueve, en que y o entre en ella, y por los quatro o seis siguientes apenas se hallaua enel tianguez qual o qual durazno, y estos tancaros que se vendian uno al real, o tres por dos reales: y despues aca han venido en tanto crecimiento que se venden de ahora en las placas desde doce hasta veynte al real. Pues es melocotones, no los vi en los primeros diez años que estuve en esta ciudad, hasta que el de seiscientos y nueve fui a la del cuzco, donde fue la primera vez que los vi en este reyno. y al cabo de otros quatro o cinco años vi en esta ciudad de lima venderse un melocoton en dos pesos. Mas ya esta carestia ha cesado con la gran copia que destas frutas se coge asi en esta ciudad, como en los valles cercanos de la sierra; en algunos de los quales se dan a diferente tiempo que en los llanos: lo qual es causa de que en ningun tiempo del año degen de hallarse estas frutas en el mercado.

Adonde es mayor la abundancia destas frutas en todo este reyno es en la ciudad del cuzco por la gran fertilidad de los valles de su comarca, especialmente del famoso, y regalado de yucay. Si bien nacen mas copiosamente en la provincia del Paraguay, donde suelen cercar las huertas

con durazños. Ae todas las frutas deste genero se hacen en muchas partes gran cantidad de conservas; y orejones; en que se aventaja la ciudad del cuzco a las demas, y en ser muio famadas sus conservas; y los orejones que alli se hacen de melocoton son regaladissimos, y mui estimados en todo este reyno, y aun en España adonde suelen llevarlos.

Los durazños, y albaricoques de Guamanga tienen fama; como los alberchigos de Arequipa, y melocotones del cuzco; pero a todos se aventajan las frutas que destos generos nacen en los llanos, y costa de la mar. No he visto hasta aora en este reyno mas de un genero de albaricoques, y otro de Priscos; mas en la nueva España demas de los albaricoques comunes ay otra casta dellos que llaman damascenos mucho mayores, y de mejor gusto. Tambien vi en aquel reyno dos diferencias de priscos, unos blancos, y otros amarillos, que hacen gran ventaja a los primeros. en la huerta de Gonçalo guillen, de quien hice mencion tratando del olivo, me mostro una vez un hijo suyo un albaricoque grande, y de muchos años, que quiça fue el primero que se havia en esta ciudad, y me certifico que a los principios, quando no havia la abundancia desta fruta que avra, le valia cada año a su padre la fruta deste arbol una barra de plata.

cap. 21. de las naranjas, limas, limones, cidras, y toronjas.

Toda la tierra yunca, conviene a saber la caliente, y hume

da en sumo grado, (las quales calidades tiene la mayor parte de la America) es tan acomodada para este linage de frutas de zumo, que crio Dios para regalo del hombre, que parece hauer estado todas estas plantas en las demas regiones del mundo como desterradas; y fuera de su naturaleza hasta que llegaron a esta tierra; la qual les es tan natural, que ninguna otra planta asi de las propias, y naturales de aca, como de las estrangeras y peregrinas abraça mejor, y conserua mas tenazmente: de qual quanta verdad tenga testifican las grandes montañas, y bosques, que se han hecho en estas Indias de naranjos, limones, y de los demas arboles deste genero, naciendo en lugares desiertos, e incultos, como si fueran plantas siluestres las que de su ynstor son domesticas, y hortenses, que se plantan, y cultiuan en todo el mundo con gran diligencia, y regalo.

En la primera tierra poblada de españoles, que desembarque quando vine a Indias, que fue un pueblo de la isla española llamado la Yaguana, me marauille mucho, y los demas chapetones, que venian conmigo de españa de que caminando de la mar al pueblo, que estaua como media legua la tierra adentro, entre los arboles siluestres que en el camino hauia, que era de montaña cerrada, topamos muchos limones ceutíes; que en grandes racimos entre las ramas de otros arboles pendian sobre el camino, y con los ramos dauan en las cabeças; que esparcian por aquel bosque su agradable fragrancia. y despues otras muchas veces me

aconteció caminando por aquella isla topar gran suma de limones, y naranjos cargados de hermosísimo fruto por los montes entre los árboles silvestres, que no poca me causó alguna lástima de ver se perdiesen en aquellos desiertos tantos limones, y naranjas, así agrias, como dulces. Y al tiempo de florecer los árboles suelen las mugeres españolas de aquella isla embiar sus esclavas a coger azahar para sacar agua de olor, y los jardines, y huertas adonde las embian, no son otras que los montes, y selvas; donde son tan comunes los naranjos como qualesquiera otros árboles salvages, y de montaña. Y fuera de la isla Española, y las demás de Barlovento, ay tambien en otras muchas partes de la tierra firme cantidad de naranjales sin dueño por los montes, y arcabucos.

Pues que diré de la fecundidad con que estos árboles dan su fruto en toda esta America? en muchas partes della se goza del todo el año con grande abundancia. Porque no solamente se alcanza en el árbol el fruto deste año al del pasado; sino que un mismo árbol lo va produciendo de manera, que he visto yo no pocas veces estar cubierto de flor un naranjo, y cargado de naranjas maduras, y juntamente con gran copia de otras verdes, unas tan pequeñas como aceytunas, y otras de mediano grandor, con que se va en todo el año sucediendo unas a otras. Pero los que hacen ventaja en ser fecundos a las demás plantas de

este genero son el limon, y el cidro, porque en qualquiera tiempo del año tienen fruto maduro, y verde de todos tamaños, sin dexar de yr siempre echando flor. Ay ya en esta tierra todas las diferencias de naranjas que en España, unas de cascara delgada, y otras de gruesa llamadas cagales; unas dulces, y otras agrias; todas finalmente grandes, y pesadas, y mui llenas de zumo.

Las limas dulces, y agrias; y los limones ceuties crecen de buen tamaño, y tienen tambien mucho zumo. de los limones grandes llamados Reales no ay tanta copia como de los pequeños. las cidras se hacen de dis forme grandeça: de toronjas se dan cinco ó seis diferencias; que discrepan unas de otras en la figura, y tamaño; de las mayores se hallan algunas tan crecidas como cidras. de todas estas frutas, y de la flor del naranjo se hace en todas estas Indias gran variedad de conseruas; y con todo eso es mayor la cantidad que se pierde destas frutas por su excesiua abundancia que la que se aprouecha. Truxeronse todas estas plantas a este reyno del Peru tan a los principios, que a los diez años de la entrada de los españoles en el se dauan ya naranjas. las primeras que hubo en esta ciudad de lima planto uno de los primeros vecinos della llamado Baltasar Gago en una huerta suya media legua distante de la ciudad, a donde viuen toda via los primeros naranjos.

quando yo entre en lima, no hauia en ella, ni en todo este reyno limones dulces, pero ya los ay de veynte años a esta parte; assi de los grandes llamados limones Reales, como limones ceutis, y cada dia va creciendo su abundancia. las quales frutas son mas antiguas en la nueva españa; y las limas dulces que vi en Mexico lleuadas del Marquesado son por estremo buenas.

cap. 22 de las Peras.

De las muchas diferencias de peras que nacen en España no se han traydo a este reyno del Peru mas de unas pequeñuelas, llamadas cermeños. No se dan en tierra yunca; sino en los valles templados de la sierra, y en los de los llanos, y en mayor abundancia en aquellos que en estos; puesto caso que las peras de los llanos por madurar en tiempo seco son de mejor gusto que las de la sierra, que maduran en tiempo de aguas, a cuya causa son aguanosas, y algo desabridas. Aunque de su naturaleça son estas peras pequeñas, con todo eso en algunos valles fertiles se dan algunas mui crecidas en proporcion del tamaño que comunmente tienen, por que se hallan del grandor de un huebo de gallina, y aun mayores. Si bien no tengo noticia de quien truxo al Peru esta fruta, todavia alcance a conocer personas que vie

ron las primeras peras quese dieron enestaciudad de lima; y que contaron que como cosa nueua, y rara las pusieron en la mano auna imagen denuestra señora que estaua en la iglesia mayor.

en la nueua españa se dan otras dos castas de peras, que aun no han llegado aeste reyno: las unas son mayores que las cermeñas, y muchomas largas: y las otras las Bergamotas que se lleuaron de españa hacia los años de mil y seiscientos y veynte. y casi por el mismo tiempo, o mui poco despues se trugeron de españa al puerto de Buenos ayres; y de alli al reyno de chile, donde ya se dan muchas: y se traen algunas en conserua aesta ciudad de lima; adonde no dudo sino que se daran muier breue; porque aura quatro o cinco años que se trugeron posturas de chile, que por ser todauia pequeñas no han comencado adar fruto.

cap. 23. del ciruelo.

la fruta, que peor ha probado de quantas se han traydo de españa, son las ciruelas: porque hasta agora no se ha hallado en este reyno del Peru tierra acomodada para ellas, con hauer en el tantas diferencias de temples, que no ay genero de planta asi de las traydas de españa, como de las otras partes del mundo, que se han traspuesto en

esta tierra, que no se halle para ella el temple que requie
re. en estos llanos del Peru nace tanbien el ciruelo, que
qualquiera rama verde que se hinque en la tierra prende
luego, y se hace arbol, el qual aunque echa flor, no quaja
el fruto. y con todo eso se plantan muchos por la facilidad
con que nacen, ya que no por su fruto, alomenos para in
gerir en ellos otras frutas; y las que mas ordinariamente
se suelen ingerir en estos ciruelos son albarcoques, y otros
desta calidad.

en los valles de la sierra que son fertilisimos de las
otras frutas de Castilla, nace el ciruelo, y lleva algun fruto,
pero en tan poca cantidad que admira. estando yo en el valle de
yucay del districto del Cusco, que es el mas regalado, y abun
dante de frutas de europa deste reyno, donde cargan de tanto fruto
los arboles, que se suelen desgajar con el peso, vi en una huerto
de muchos ciruelos que no tenia cada arbol mas que dos o tres do
cenas de ciruelas. y esto acaece dondequiera que se planta esta frũ
ta; pues hasta en el reyno de chile se esperimenta lo mismo
con estar en igual altura polar que españa, y ser su temple mui
semejante al de alla. con todo eso en una huerta de la
comarca de Mexico vi un ciruelo con tantas ciruelas como
hojas; y admirandome yo como de cosa rara, me dixo el
dueño que cargava de tanto fruto porque era ingerto en
durazno. No se ha traydo a este reyno del Peru mas
de una casta de ciruelas de las muchas que ay en españa

ña, y esas las mas comunes que alla se dan, que son unas ciruelas grandes: que vulgarmente se dicen en España chabacanos, y por otro nombre harta bellacos. y el no haverse traydo los de mas especies, ha sido quiças, por ver quan mal han aprobado estas. Pero a la nueva España se han llevado otras dos castas dellas, y se dan como las primeras.

cap. 24. del Almendro

En este reyno del Peru se dan las almendras solamente en los valles templados de la sierra; y es la mayor copia dellas en los terminos de la ciudad del Cuzco. en los valles de los llanos nace muy bien el almendro, y echa flor, mas no se logra, porque se cae toda antes de quaxar el fruto. danse las mejores almendras, y en mayor abundancia en el reyno de Chile, de donde se suele traer a este del Peru: aunque ni las unas, ni las otras son tan dulces, y sabrosas como las traydas de España: o porque la casta que se traxo a esta tierra no era buena, o por no hallar se aca temple conveniente a ellas. Ay las dulces, y amargas; si bien es verdad que quantas hasta agora se dan en este reyno, y en el de Chile no bastan para el gasto que ay dellas, y asi se trae todavia de España buena cantidad de almendras en cada flota, que es causa de que valgan caras: porque valiendo en esta ciudad la libra de confitura de dos a quatro reales la libra; las almendras confitadas valen comunmente a ocho.

cap. 25. del Moral, y morero

Mas dichosa ha sido la nueva España que este reyno del Pe-
ru en la riqueza que tiene de la seda, que se labra en ello. no
porque falte a este reyno disposicion, y aparejo para su bene-
ficio, sino por no hauerse dado a el sus moradores. Porque
a las personas que yo he tratado inteligentes del beneficio de
la seda he oydo decir no hauer tierra en el mundo de temple
mas aproposito para criarse el gusano que la hila que los llanos
deste reyno. Porque demas de ser de temperamento blando,
y regalado, nunca en ellos ay tempestades de agua, truenos,
y rayos; ni soplan vientos recios, y deshechos, que son las cosas
que suelen offender a estos animalejos. A los principios de la
fundacion deste reyno quando se truxeron a el las demas plan-
tas europeas, que ay pocas, se truxeron tambien morales,
y moreras, de que al presente ay grande copia en muchas partes.
y algunos años despues se truxo la semilla de la seda, y se crio-
ron gusanos en esta ciudad de lima, adonde se comenzo a be-
neficiar la seda, que salia por estremo buena; como me
certificaron personas antiguas que la vieron criar. Mas
por descuido de cuyos eran se murieron los gusanos sin
dejar succession, y por no hauer hauido cuidado, y curiosi-
dad de volver a traer la semilla, no se lleuo adelante
su beneficio: y asi al presente no se saca otro prouecho de
los morales mas que el de su fruto, y madera.

esperimento se uno a esta quando en esta ciudad se labrava seda, como sabe de los antiguos, y era que solian venir la semilla antes de tiempo, respecto de ser el temple de los llanos mas inclinado a calor que a frio: mas remediavan este daño con llevar la semilla a la sierra doce leguas de aqui, que es tierra fria todo el año, de adonde no la sacavan hasta que era tiempo, y los morales tenian ya hoja nueva. Trajose a la nueva españa primero que al Peru la semilla de la seda, la qual hizo traer de españa el Marques del valle don Hernado cortes, y primero se beneficio con morales de la tierra, y luego se trugeron moreras, y morales de españa; con que oy se beneficia en la provincia de la Misteca, pero en mucho menor cantidad que antes, y es esta seda de la Misteca estremada de buena.

Cap. 26. del Pino.

Aunque los pinos que se hallaron en muchas provincias de las Indias son de la misma especie que los de Europa, con todo eso diferencian dellos en algo, como es en su fruto, y en no ser de su madera tan recia: destos se hallo gran copia en la nueva españa, mas no los havia en este reyno del Peru, adonde se trugeron de españa los que dura oy, los quales hizo traer uno de los primeros conquistadores deste reyno llamado diego Maldonado, y los planto en la huerta de su mayorazgo, que dista medio quarto de legua de

esta ciudad de Lima, adonde se ven dos que son los pri
meros tan altos, y crecidos, que sobrepujan a todos los arbo
les de su contorno: echan muchas, y grandes piñas llenas de
piñones; de que se han plantado algunos otros, aunque pocos,
porque crecen tan de espacio, que quitan la gana de plantarlos.

cap. 26. del cipres.

Puesto caso que en algunas partes destas Indias se hallaron
cipreses, como es en el reyno de Chile, adonde sin plantarlos,
ni cultivarlos nacen tantos, que se hacen grandes montañas
dellos; todavia en este reyno del Peru no los havia, y los que
aora nacen en el son traydos de España. El primero que
huvo en este reyno nacio en el colegio de San Pablo de la
compañia de Jesus desta ciudad de Lima el año de mil
y quinientos y ochenta de unas agallas traydas de Espa
ña; y siendo forzoso, porque impedia la traza del edi
ficio de la casa, lo cortamos el año de mil y seiscientos
y trece, y con ser de treynta y tres años, no havia dado se
milla hasta el mismo año en que fue cortado. Della
se hizo un almacigo, y nacieron mas de docientos, que
se repartieron a muchas partes. Pero antes que se cor
tara este primer cipres, havia ya plantados otros mu
chos en esta ciudad. En la nueva España son mas gene
rales estos arboles, y crecen derechos, y de lindo talle
por lo qual acostumbran plantarlos en los cimenterios

delas iglesias delos Indios · en esta ciudad de Lima los tuer
ce el viento sur, que es el que sopla ordinaria mente, y asi
no saben derechos hacia arriba, sino inclinados adonde
los impele el viento ·

Cap · 27 · del guindo ·

Mui aparecidas han sido las guindas en esta tierra, y aun
que muchas veces se han sembrado sus pepitas, y algunas
han nacido, no han tenido tan buen suceso como los demas
arboles traydos de España: pero ya la perseverancia, y por
fia ha conseguido el cumplimiento deste deseo: porque
se dan ya guindas en muchas partes deste nuevo mundo ·
comenzaron a darse las primeras en esta America Austral
en el puerto de Buenos ayres hacia los años de mil y seis
cientos y doce, y desde alli se llevaron a Chile ahora tre
ynta años, y algunos despues se trageron de Chile a este
reyno del Peru, y se dan en la provincia de Guaylas de
esta diocesi de Lima: en esta ciudad se planto antes un
guindo, y dio tres o quatro guindas, y poco despues se seco, por
que el temple destos llanos no es aparejado para guindas ·
Pero daranse con abundancia doce leguas de aqui rio arriba
en las cabeçadas de la sierra, que es tierra mui acomodada
para toda fruta de tierra fria · en la nueva españa son
mucho mas antiguas las guindas; si bien las que yo comi
en Mexico no son tan buenas como las de España ·

cap. 28. de los nisperos, y Azufaysfas.

Aunque se ha traydo el nispero a este reyno del Peru, y nace bien en los valles de la sierra, con todo esto se ha estendido mui poco, pues no lo he visto mas que en la ciudad de Guamanga. y el no hauerlo plantado en otras partes deue de ser por no hauerse hecho estimacion desta fruta, que es algo aspera, y desabrida: y lo principal por hauer en esta tierra grande abundancia de otras delicadas, y preciosas, assi de las traydas de europa, como de las de la tierra.

Tampoco estima se ha hecho de las azufaysfas como de los nisperos; pues aunque se trugeron de españa, y nacen bien en los valles de la sierra deste reyno, se han plantado en mui pocas partes: donde las vi la primera vez fue en las riberas del rio de Apurima en los terminos de la ciudad del cuzco, en tierra inculta, y desierta, que no se con que ocasion los plantaron en aquel lugar, sino es que antes de aora aya hauido en el alguna huerta, que se aya dejado perder. fuera deste valle de Apurima no se que las aya en otra parte mas que en la prouincia de la Recaja diocesi de chuquiabo.

cap. 29. de las nueces, y castañas.

las nueces de castilla se dan con mucha abundancia en la nueua españa, adonde deue de hauer años que

se trugeron de españa, porque se uen nogales de mucha edad: pero hasta agora no ay esta fruta en el Peru, en cuyo lugar suplen las nueces de la tierra.

Tambien se dan castañas en la nueva españa, aunque mui pocas. en la huerta del conde de santiago de Calimaya, dos leguas de Mexico, se uen dos castaños mui grandes, que parecen ser los primeros que nacieron en aquel reyno: a este del Peru no se han traydo hasta agora, que si se trugesen, no dudo de que se darán bien, pues en muchas partes se halla temple aparejado para este linage de plantas.

cap. 30. del Romero, y Retama Gayomba.

Nace el Romero copiosamente en todo este reyno del Peru, asi en los llanos, como en los valles de la sierra. Trasó su semilla el año de mil y quinientos y setenta y nueue un cauallero vecino de la ciudad de Lima, y encomendero de Indios llamado don Alonso Gutierres volviendo de españa a este reyno, al qual alcance yo a conocer por algunos años; y murio el de mil y seiscientos y catorce. Sembrola en una gran huerta que tenia dentro de su casa en esta ciudad, linde del monasterio de Monjas de la santisima Trinidad, la calle en medio; la qual huerta se ha convertido en casas, que de pocos años a esta parte se han edificado en ella. es

Estimose tanto esta planta en aquel tiempo, que me contó el dicho Don Alonso que sabiendo el Virrey Don Francisco de Toledo que era nacida, vino a su huerta, y hincandose de rodillas la beso. Desde esta ciudad se estendio mui en breve por todo el reyno; mas hasta aora no se ha hecho silvestre en alguna parte que yo sepa; solamente nace lo que se planta en las huertas, y jardines; y es planta tan preciada que no ay vergel, adonde entre las mas preciosas, y de estima no tenga lugar. Nace tan a poca costa, y trabajo; que en hincando una ramita en la tierra, al punto nace; y asi lo mas que se planta es de rama. en algunas huertas crece con tanto vicio, que he visto romerales de dos estados de alto; y tan espesos, que aun hombre a cavallo se puede esconder en ellos.

la Retama que se ha traydo a esta tierra es la que vulgarmente llamamos Gayomba, o genista, y es la segunda especie de retama que descrive el dotor laguna sobre dioscorides. la qual crece tanto en esta tierra, que se hace un mediano arbol alto dos o tres estados, y mui poblado de sus junquillos, o varillas lisas, y correosas. nace en la sierra, y en los llanos deste reyno del Peru, y en mayor abundancia en la sierra, adonde todo el año tiene flor, pero en mayor copia a sus tiempos. Sien

Crase en los jardines entre las flores, y plantas odoriferas, y es mui estimada por sus hermosas, y fragrantes flores. Traxola a este reyno [tachado] el año de mil y quinientos y ochenta un cauallero llamado don Melchor de Aualos vecino de Arequipa, y natural de la ciudad de Baeça.

cap. 31 de las cañas dulces, y de las comunes.

es tan general la caña dulce en todo lo que de la America se comprehende en la Torrida zona, que no ay provincia poblada de españoles de quantas en ella se incluyen, que no alcance a gozar su apetecible fruto, por la grande abundancia que del se coge en las tierras calientes de temple yunca, y en las de moderado calor. y ha acarreado esta planta tan grande provecho a estas Indias, que muchas tierras que de suyo eran inhabitables, principalmente para españoles, por su esterilidad, y clima destemplado, y malsano, ha sido causa de que se habiten, y de que por la gran copia de Azucar que en ellas se coge, se han ricas, y frequentadas de muchos, que de varias partes acuden a comprar tan suaue mercaderia. Traxo la caña dulce de españa un Pedro de Atienza vecino de la concepcion de la Vega de los primeros pobladores de la isla española: y dieronse primero estas cañas en aquella isla, de adonde se estendieron

por todas las Indias, y fueron traydas a este reyno del Peru
mui a los principios de su fundacion: adonde se an tanbien
que ninguna tierra le hace ventaja, respeto de hauer en el
temples mui aparejados para esta planta. Pues de las
tres diferencias de tierras en que se diuide todo el Peru,
en ninguna se deja de dar copiosamente; como es en
los llanos, en la tierra yunca, y hasta en medio de los
sierras frias, y paramos destemplados, donde parece
que no hauia de auer temple aparejado, ni para esta,
ni para otras plantas hortenses, y domesticas, se hallan
muchos valles hondos, y quebrados que por ser tan
calientes, que iguala su calor a el de las tierras yuncas,
y sobrepuja a el de los valles de los llanos; son fer
tilisimos destas cañas. Por donde con estar la ciudad
del cuzco en el coraçon de la sierra, en un temple
tan aspero, y frio, que no madura ningun genero de
fruta dentro della; es la mas abundante de azucar de
este reyno, por la mucha que se hace en los valles ca
lientes de su comarca.

Donde con mas vicio crece la caña dulce es en las tier
ras yuncas, donde se hacen algunas tan gruesas como
el braço, altas mas de dos estados, y de cañutos mui
crecidos, y largos. en estos llanos del Peru por ser tie
rra mas templada no crece tanto: antes son comun
mente cortas, y no mui gruesas, y mui juntos los ñu

dos, conque los cañutos se hacen cortos. Asi ya causa no son tan zumosas como las de tierra yunca; pero haceles gran ventaja estas en que por nacer en tierra menos hu-meda, su licor es mucho mas dulce, y no tan aguanoso, y se perficiona, y toma punto al cocerse con menos fue-go, y merma; y su melado sale mas blanco, y sabro-so. en todas estas Indias vale mui barata la miel de cañas, la açucar, y quanto della se hace. en la comarca del cusco, donde se cusga la mejor açucar deste reyno, vale de ordinario la arroba de quatro a cinco pesos, y en otras partes es mas barata. y en esta ciudad de lima es el precio comun de una botija de miel quatro pesos, y otro tanto una arroba de açucar, que es lo mesmo que ocho reales en españa.

· es cosa increible, y que pone admiracion verla immensa cantidad de dulces, que se gastan en estas Indias; que yo tengo para mi que no deue de hauer re-gion en todo el uniuerso donde se consuma tanta suma: y con todo eso sobra tan grande copia de açu-car cada año, que se cargan muchos nauios della pa-ra españa. y sin embargo de que se hace açucar la mayor parte del licor, que de las cañas se esprime; i con todo eso es mui grande la cantidad que se consu

me en hacer miel regalada, por el grande gasto que dondequiera ay dellos; porque es tan ordinario, y familiar por aca su uso, que no solo sirve para dar sabor a los potages, sino tambien de vianda; en tanto grado que casi no ay almuerzo mas comun, y quotidiano para los muchachos, y aun para no pocos de los grandes que miel comida en sopas, como en españa el arrope: de que dan buen testimonio las pulperias, pues lo mas que se vende en ellas, y en que los pulperos tienen mayor ganancia es la miel.

Por la falta de leña que generalmente padece casi todo este reyno del Peru, era muy grande la costa que en ella tenian los señores de ingenios para cocer el caldo de las cañas; mas como el ingenio de los hombres constreñido de la necesidad se adelgaça, y despierta tanto, vino a hallarse modo como socorrer esta necesidad, y remediar este daño en esta forma: solia se la caña despues de esprimida echar por ay, por no parecer de utilidad alguna; mas advirtiendo en que secandola bien al sol podria servir de leña, hicieron la esperiencia, y salio tan bien, que casi en todos los ingenios, y trapiches de azucar deste reyno no arrimado el orujo, y hojas de la caña, y con el bagaço, y asi

llaman a la caña molida, y esprimida) se cuece, y
beneficia su liquor.

Aunque se hallaron en estos indios varias espe
cies de cañas, como de so dicho en su lugar, con todo esso
carecian de la caña comun y domestica de europa,
la qual se truxo de españa muí a los principios, y na
ce ya en todas partes, y sirue aca en los mismos usos
que en europa, pues hasta los cohetes que se hacen
en las fiestas, y regocijos, son de sus cañutos: y para
los juegos de cañas, donde ay copia dellas, no sirven
gallas de la tierra, como seruian antes que na
cieran aca estas.

cap. 32. del trigo.

La excelencia desta planta, y semilla como la que
tiene el principado entre las demas de su genero, y la
grande utilidad que ha acarreado a esta tierra, piden
que se haga memoria por extenso del principio que tu
bo en ella, y de quien fue tan gran bien hechor de
esta republica, que la proueyo de la cosa mas necessa
ria para el sustento della, como es el pan. Por lo
qual me alargare en este capitulo algo mas de lo ordi
nario por hacer mencion en el de quien, y en que
tiempo, y forma dio el trigo a este reyno del Peru,

pues es justo que de perpetua memoria deste beneficio, y que esta republica siquiera en no echarlo en olvido muestre el devido agradecimiento que intanto cuidado puso en dexar la batecida asi deste, como de otros muchos bienes que aora goça: passo pues desta manera.

Una de las primeras casas, y de las mas principales que se fundaron en esta ciudad de Lima en su poblacion, y asiento fue la de francisco Martin de Alcantara hermano del Marques don francisco Pizarro conquistador del Peru: fue asimismo el dicho francisco Martin de los primeros conquistadores deste reyno, y pobladores desta ciudad; al qual en el repartimiento que se hiço de solares para su fundacion le cupo la esquina que cae entre las casas reales, y casas de cabildo, calle en medio, y en el labro las casas de su morada, que al presente por haverse renovado, son de las buenas, y suntuosas desta ciudad. ennoblecio esta casa no menos que el señor della su muger doña Ines muñoz, matrona digna de perpetua memoria, por las muchas partes, y excelencias que en ella concurrian para eternizar su nombre. Porque ella fue la primera muger española que entro en este reyno en compañia de su cuñado el Marques don francisco Pizarro quando començó su conquista: ella fue una de las primeras pobla-

doras desta ciudad, y republica: ella la que hizo el pri
mer obrage de lanas de castilla en su repartimiento, y
encomienda de indios del valle de Xauxa; dan
do traça como las lanas, que hasta entonces se perdian,
se aprovechasen, haciendose dellos freçados, cordel
lates, sayales, y otras cosas: ella por su industria, y di
ligencia hizo traer de españa los mas de los arboles,
y plantas que aora goça esta tierra: y ella finalmen
te fue la que dio el trigo a este reyno del Peru, de
donde se estendio despues a las demas provincias de
esta America Austral. fue casada esta señora se
gunda vez con don Antonio de Ribera cavallero mui
principal, que fue el que truxo el olivo de españa;
por manera que a esta casa de doña Ines Muñoz de
be esta republica el pan, y el aceyte que en ella se coge.

el principio que tubo el trigo fue desta manera:
el mismo año que se fundo esta ciudad de los Reyes
en el asiento que oy tiene, que fue el de mil y quini
entos y treynta y cinco, haviendose traydo de españa
un barril de arroz se puso un dia esta señora a
escoger, y limpiar un poco para hacer un potage con
que regalar a su cuñado el governador, que en
aquellos principios era un guisado de arroz regalo

extraordinario. la qual como a vueltas del arroz hallase algunos granos de trigo, los fue apartando con intento de sembrarlos, y probar ventura a ver si acaso se daria trigo en esta tierra. sembrolos en una maceta con el cuidado y curiosidad que si plantara una mata de clavellinas, o de albahaca; y con el beneficio, y regalo que fue haciendo a esta su corta sementera, regandola a sus tiempos, nacio, y crecio con notable lozania, y dio muchas, y muy granadas espigas. cogida esta cosecha, que fue la primera de trigo, y mas fertil proporcionadamente que ha havido en este reyno; se volvio luego a sembrar a mano, sin que se perdiese grano, con grandisimo gozo de todos los moradores desta ciudad, por la esperanza que concibieron que de tan pequeños principios havia de resultar el sustento, y hartura del reyno, como sucedio. Porque como el trigo que se cogia se volviese a sembrar a mano muchas veces, poniendo en su beneficio todo el cuidado, y diligencia posible, multiplico tanto, y tan en breve, que dentro de tres o quatro años se comenzo a coger trigo en esta ciudad, y a hacer pan del. Porque el año de mil y quinientos y treynta y nueve se hicieron los primeros molinos; y el siguiente de quarenta por haver ya cantidad de pan de trigo para vender, hizo el cabildo su primera postura, y señalo el precio que se havia de llevar por la molienda, que fue por cada hanega de trigo tres almudes de molienda; y a real la libra de pan

ya

y al fin del mismo año quando se cogia la cosecha del trigo; bajó la postura del pan a medio real la libra. y como fuese creciendo cada año la cantidad de trigo que se cogia, y bastante que en tierras havia en esta ciudad fuese muy poco, en diez y nueve de Diciembre de mil y quinientos y quarenta y uno se puso el pan dos libras y media al real, porque ya valia la hanega de trigo no mas que peso y medio, aunque por los pocos molinos que havia costava de moliendo a medio peso la hanega. finalmente bajó su precio tan en breve por causa de la mucha abundancia que ya se cogia de trigo en este valle de Lima, que en veynte y quatro de Diciembre del año de mil y quinientos y quarenta y tres, valia el trigo a dos reales la hanega, que corresponde de a tres reales en España; y se puso el pan tres libras y media por un real.

En la mayor parte de la America no se coge trigo por no serle el temple a proposito. Porque en todas las tierras yuncas no se da, y aunque se siembra, nace, no grana; y en otras deja de darse por ser muy frias, y destempladas, como en los paramos, y sierras nevadas del Peru. y con todo eso el reyno mas abundante de trigo de toda la America es este: adonde nace, y se coge mucho en los valles templados de la sierra, y mas copiosamente en los de los llanos, y costa de la mar. en la sierra nace en unas partes de temporal, y en otras de regadio. siembrase en los valles, y en las laderas, y faldas templadas de las sierras, donde nace con esta diferencia, que el de los va-

ttes no suele ser tan bueno, por ser de ordinario los tales sitios
en la sierra mui humedos, pero el trigo que se coge en las laderas
y lugares altos es el mejor de la sierra, a causa de ser las tales
tierras enjutas, a donde en lloviendo corre, y se escurre el
agua. esto se experimenta en la ciudad del cuzco, a donde
del trigo de los valles de su distrito no se hace tan blanco, y rega
lado pan, como del de las laderas. Aunque tambien se
halla en esto su contrapeso, y es que en los valles acuden mas
las cosechas, y con menos riesgo de seco; que parece hauer
el autor de la naturaleza compartido las calidades destas
dos diferencias de sitios de tal manera, que la escaseza de
las laderas se compensase con la calidad, y excelencia de
su fruto; y con la fecundidad que dio a los valles, el ser
su trigo de menos valor, y estima. Pero aunque esto es lo gene
ral, todavia se hallan valles en la sierra que lleuan escogi
do pan, y muchas laderas que por falta de agua no se siem
bran. en toda la sierra acude el trigo muy poco en compa
racion de los valles de los llanos; porque lo comun,
y ordinario es acudir de seis a doce por hanega, y donde acu
de a catorce, o a quince se tiene por tierra fertil. Mas en
los llanos comunmente se coge de quince a treynta por
hanega, y de aqui va subiendo conforme la fertilidad
de la tierra, y beneficio que a los sembrados se les hace:
Porque ay valles donde se cogen de una hanega de sembradu
ra de trigo ciento, y doscientas, y no pocas veces llegar

a quatrocientas, y quinientas hanegas. Todo el trigo destos llanos es de regadio, y le da presto gorgojo; y asi para guardar lo de un año para otro usan los labradores de algunos medios, el mas ordinario, y que la esperiencia ha mostrado es de jarlo despues de trillado en la parva revuelto con la paja, sin aventarlo, y como se va gastando y aventando lo que es menester, porque no ay riesgo de que se moje con las aguas, porque no llueve en esta region de los llanos. solo un detrimento suele padecer, que es comerse las aves parte del; pero como la abundancia de trigo es grande, no se hace mucho caso dello, y tanbien porque con facilidad se ataja este daño.

Otro modo de guardar el trigo despues de limpio es enterrallo en arena. desse usan ~~los indios~~ para guardar el maiz, al qual da tambien mucho gorgojo; y dellos lo tomaron los españoles, y llaman los Indios al silo, o troxe donde asi se guarda, colca. Vale ordinariamente el trigo mui barato en estos llanos, porque en algunos valles no sube su precio de ocho a doce reales la hanega. en esta ciudad de Lima como en corte anda siempre mas caro, y con todo eso su precio ordinario es de dos a quatro pesos la hanega. Pero donde siempre anda mas barato en este reyno es en la ciudad de Quito, y su comarca, adonde ordinariamente dan ocho panes de a libra por un real, que corresponde en España a un maravedi la libra: y una hanega de trigo no sube de ocho reales.

Cap. 33. De la cebada, Arroz, y centeno.

Vna de las cosas, en que resplandece marauillosamente la prouidencia del criador, es en que hauiendo dado tan diferentes, y contrarios temples, y calidades a diuersas tierras del mundo; haciendo que vnas fuesen calientes, y otras frias; unas secas, y otras humedas, y unas mui templadas, y fertiles; y otras destempladas, y esteriles: para todas crio gran variedad de plantas, y legumbres tan conuenientes a los diuersos climas, y constelaciones de cada tierra, que ninguna se halla, que del todo sea inutil e infrutifera. Porque la que no es aparejada, y dispuesta para unas plantas, lo es para otras: lo qual esperimentamos a cada paso en estas Indias, por la gran variedad de temples que ~~esperimentamos~~ se hallan en ellas, assi en algunas especies de grano, como en otras muchas plantas de las cosas necesarias para el sustento de los hombres. y principalmente vemos esto en la cebada, y el Arroz, que son dos especies de Legumbres, que piden tierras del todo contrarias en calidades. Porque el arroz nace copiosamente en las tierras yuncas, que son las mui calientes, y humedas, a donde no se coge trigo, ni cebada, ni otras muchas legumbres: y por el contrario la cebada en las tierras frias, y secas, que por el rigor de su temple son esteriles de trigo, arroz, y otras especies de semillas.

Assi la cebada, como el arroz se trugeron a este reyno del

Peru mui a los principios de su poblacion: y se da la cebada en todas las partes que el trigo, y en algunas otras que por ser mui frias no llevan trigo. De donde viene a ser la cebada mas general en esta tierra que el trigo, a causa de ser mas recia para resistir las eladas, que suelen abrasar los trigos. Pero aunque se da tan bien esta semilla, con todo eso se siembra, y coge en mas poca cantidad, por no ser ella en esta tierra el sustento ordinario de las bestias, sino la alfalfa, y el maiz. En algunas tierras mui frias, y de paramos destemplados, adonde no nace ningun genero de planta frutifera, ni aun la cebada llega a granar, se suele tambien sembrar mucha, y segar en alcacer para mantenimiento de las caualgaduras, como se hace en Potosi, y en las provincias del Collao. y parte della se dexa secar, y asi seca, y sin granar a causa de los yelos, la siegan, y guardan para entre año, como en otras partes la paja.

El arroz nace con grande abundancia en la mayor parte de la America, por ser el temple mui conveniente para el: y asi donde no se coge trigo, ni cebada, como es en las tierras yuncas, con la gran copia de arroz que se da, suplen sus moradores la falta del trigo, y de otras legumbres. Verdad es que se hallan tierras tan fertiles, y de tan excelente temple, en que juntamente nace el arroz con el trigo, y todo genero de grano, como son los valles de los llanos de

el reyno: mas lo comun, y ordinario es que el temple que es aproposito para trigo, no lo sea para el arroz, y al contrario. las tierras frias se proueen de arroz de las calientes; y estas de trigo de aquellas; y deste modo trocando sus frutos unas por otras, todas son abastadas.

el centeno se ha traydo tambien de españa, y aunque se da mui bien en esta tierra, se siembra en mui pocas partes, porque por la abundancia que ay de otras legumbres, deue de hacer esta mui poca, o ninguna falta.

cap. 34 de las habas, garuanços, lantejas, y frisoles.

las habas, garuanços, lantejas, y frisoles pequeños llamados en españa judihuelos, se han traydo a esta tierra, y se dan dondequiera copiosamente en algunas partes, como es en la diocesi del cuzco, y en la de chuquiabo, han entrado mucho los Indios en el uso de las habas, y hacen sementeras dellas, particularmente en las tierras mas frias que templadas, donde suelen elarse los maizales, porque las habas sufren mas los yelos que el maiz, y que otras muchas legumbres.

entre los españoles es mas general el uso de los garuanços que el de las habas, los quales se cogen en muchas tierras, y ay no poco gasto dellos; si bien lo hubiera mucho mayor si se hubiera introducido en estas Indias el uso tan general que ay en españa de garuanços tostados, por los muchos que

por este camino se consumieran: lo qual no he visto usar hasta agora en las tierras por donde yo he andado.

Danse tambien abundantemente lantejas, pero el uso dellas es mui poco respeto de la gran abundancia que ay de otras legumbres: las lantejas que se gastan en esta ciudad de lima vienen del reyno de chile; adonde se cogen muchas.

Los frisoles de castilla nacen comunmente en tierras calientes, y templadas; gastanse en mayor cantidad verdes que secos; los quales se suelen comer quando estan tiernos con aquella baynilla en que nacen; cocidos, y con aceyte y vinagre; porque desta manera suplen la falta que ay de esparragos.

cap. 35. del lino, cañamo, alfalfa, y alpiste

el lino nace mui bien asi en las tierras templadas, como en las frias deste reyno, aunque se siembra mui poco por no haverse aplicado las mugeres a hilarlo. en el reyno de chile, y en las provincias de quito, y del nuevo reyno de granada se labra ya algun lienço, el qual sale tan bueno como el lienço casero de españa. siembrase la linaça en otras partes no para hacer lienço, sino para sacar el aceyte desta semilla, que gastan los pintores, y en las boticas.

No con menos abundancia que el lino nace en todas partes el cañamo; el qual tanpoco se beneficia en este reyno sino mui poco; por haver otras muchas plantas, de que se hacen las sogas, que ordinariamente sirven en la agricultura,

y en los de mas sitios: si bien es verdad que no llegan estas cuerdas, y sogas de plantas de la tierra a ser tan recias, y de tanta duracion como las de cañamo: Por lo qual para el aparejo de los navios desta mar del Sur se suele traer de españa alguna jarcia; pero avra en menos cantidad que antes, a causa de que se labra ya en chile mucho cañamo, de adonde se traen jarcias, y toda suerte de cordage al puerto desta ciudad de Lima.

En todo este reyno del Peru, y en otras muchas provincias deste nuevo mundo es increyble la infinidad de alfalfa que se gasta, porque es el sustento comun de las bestias del servicio de los españoles, y de los Indios. Aun ya en todas las poblaciones de temple aparejado ay grandes haças de alfalfa, que no se agostan en todo el año, ni pierden su verdor, y hermosura por ser de regadio, que no poco amenos, y vistosos hacen los campos. esto es en esta ciudad de Lima en mayor cantidad, a donde el gasto de la alfalfa es tan grande, que muchos no siembran otra cosa en sus heredades, y chacaras, porquanto sacan mayor ganancia de los alfalfales que de otras sementeras. Por lo qual esta todo el año gran parte deste espacioso valle ocupado de alfalfales; de manera que a qualquiera tiempo, y por qualquiera parte que se salga de la ciudad al campo, es todo verde, y apacible; porque es mui de ver la loçania, y verdor de los alfalfales. De una vez que se siembra, dura un alfalfal en unas partes diez o doce años, y en otras mas, y menos: en el qual tiempo se siega muchas

veces al año; porque con el continuo riego que tienen, en segan-
dolos vuelven a nacer muy en breve. Donde primero se dio
la alfalfa en este reyno fue en esta ciudad de Lima; y a donde
truxo la su semilla del reyno de Valencia un Portugues
llamado Cristoual Gago, que paso a este reyno al principio
de su conquista con el Adelantado don Diego de Almagro, y la sembro en una chacara que tubo a treinta leguas
desta ciudad.

Del alpiste que ha venido de España a bueltas de
otras semillas, se ha sembrado en esta tierra, y tambien
nace, aunque como apenas ay para que sea necesario, no se pone
de que se tiene cuidado, porque para sustentar los pajaros
enjaulados sirue el arroz quebrantado, la semilla de nabo,
y otras. Fuera del alpiste que se ha traydo acaso, he visto algunas
personas curiosas que volviendo de España a esta tierra han
traydo algunos pajaros de jaula, principalmente canarios,
han traydo asimismo cantidad de alpiste, con que mantener
los por el camino. el año de mil y seiscientos y doce truxo de
España a esta ciudad un mercader conocido mio mas de seiento
canarios en otras tantas jaulas mui curiosas hechos de hilo
de hierro, y treynta botijas de alpiste para sustentarlos.

cap. 36. De las flores traydas de España

Todas las flores que habia aora se han traydo de España
a estas Indias, y acerca con grande abundancia; de las quales
tenia no menor necesidad esta tierra que de las demas

plantas europeas. Porque aunque son innumerables las diferencias de flores que nacen en estas Indias naturales de ... casi todas son silvestres, y poco odoriferas; y ninguna digna de ser comparada con la belleza, y fragrancia de la rosa, ni con otras ... flores de las nuestras castellanas. Algunas destas nuestras flores suelen degenerar en esta tierra, y no tener tan vivo olor como en Europa; otras nacer sin diferenciarse en cosa alguna de las de alla; pero ninguna se ha mejorado con la mudanza de suelo, como ha sucedido a algunas de nuestras plantas, de que arriba queda hecha mencion: si bien muchas destas flores nacen en esta tierra con mayor abundancia, y con menos beneficio que en España.

Comenzando por la rosa, como por la mas noble, y reyna de todas, digo que se pasaron muchos años desde la fundacion deste reyno del Peru, sin que el gozase de la belleza desta flor. Trajose su semilla a esta ciudad de Lima hacia los años de mil y quinientos y cinquenta y dos, y como cosa tan deseada se puso gran cuidado, y diligencia en sembrarla, para que se lograse, y perpetuase en esta tierra. y con este intento se dijo una misa con la semilla puesta sobre el altar, para que con la bendicion del sacerdote tubiese feliz suceso, como lo ha tenido, porque es al presente ... de las plantas que mas se han estendido en estas Indias,

y de las que mas copiosamente nacen en todas partes. Dixeron-
se las primeras rosas en esta ciudad en el sitio, adonde aora
esta fundado el hospital del espiritu santo, que entonces
era una huerta, que caya fuera de la ciudad, siendo virrey
del Peru el Marques de Cañete Don Andres hurtado de
Mendoça. y la primera rosa que nacio se la puso el Arçobispo
Don fray Geronimo de Loaysa por su misma mano en la suya
a una imagen de vulto de nuestra señora, que estava en la
iglesia mayor, en una fiesta solemne a vista de todo el pueblo.
contome uno de los primeros cavalleros que vivieron en esta
ciudad llamado el capitan Diego de Aguero que se havia
hallado presente a lo mismo que e dicho para benedezir la
semilla de la rosa: y que siendo el poco despues page del
virrey Marques de Cañete, entro un dia a su presencia asi
empo que tenia en la mano una rosa, que le havian presen-
tado de las primeras, y aquel como vio este cavallero, y no
la conocia por no haverla visto en su tierra, admirado de
su hermosura, y fragrancia, se llego al virrey y a preguntar-
le que flor era aquella tan linda, y el virrey viendo la
novedad que la rosa havia causado respondio, con amor, y
agrado satisfizo a su pregunta.

este fue el principio que tubo la rosa en este reyno del Pe-
ru, adonde ay el dia de oy innumerables rosales, y assi
empo tanta cantidad de rosa, que llega a venderse en esta

ciudad, quando mas barata, a medio real, y aun a quartillo la libra; la qual se gasta en los mismos usos que en Eu-
ropa, en las boticas, en sacar agua rosada, y en hazer muchas, y diversas conservas; y grandissima copia en adornar las igle-
sias, y altares con ramilleres, y esparciendola por el suelo; de suerte que no se celebra fiesta en esta ciudad de los Reyes desde Agosto hasta enero, que es el tiempo della, en que no se consuma gran cantidad de rosa. No se ha traydo hasta ahora mas de una especie dellas, que son las mas comunes, las quales conservan el olor, y todas las calidades que en España tienen. Los rosales se levantan poco de la tierra respeto de que cada año se podan para que mejor frutifiquen; y algunos años tambien los queman, porque desta suerte se ha esperimentado en esta tierra que dan mayor abundancia de rosas; y sin este beneficio, menos; en muchas tierras por la uniformidad del temple durante todo el año las rosas; aunque la fuerça dellas en este reyno del Perú es desde mediado Agosto hasta fin de enero.

Los claveles rojos y clavellinas manchadas de blanco, y purpureo son tan generales en este reyno como las rosas, porque nacen en todas las partes que ellas; y se dan con no mas regalo que qualquiera legumbre, o otra qualquiera yerba del natural y comunes, sin ser necesario traer tierra en que sembrarlos, ni ponerlas en macetas y en ordinaria

mente se siembran en las huertas entre las otras plantas, y le
gumbres, y crecen tanto que en breve cubren la tierra, co
mo si fueran yervas silvestres. en muchas partes deste
reyno duran todo el año sin agostarse, ni cesar de producir
flores: en la sierra deste reyno nacen en mayor abundan
cia que en los llanos, pero huelen menos aquellas que estas;
aunque tampoco estas de los llanos tienen tan agudo olor
como las nacidas en españa.

Las azucenas no son tan comunes como las rosas, y
clavellinos, porque piden temple que decline mas a frio
que a calor; y porque hasta aora no se han estendido por
todas las partes destas Indias: donde mejor, y en mas
abundancia se dan en este reyno es en la provincia de quito:
en esta ciudad de lima me acuerdo yo quando aora cinquen
ta años apenas se via una azucena, pero ya se dan mu
chas, con que suelen adornar los altares, y tienen tan in
tensa fragancia como las que nacen en españa.

El lirio cardeno se ha estendido por todo este reyno del
Peru, y nace asi en la sierra como en los llanos, pero con
mayor abundancia en la sierra, adonde con solo el agua
del cielo conserva todo el año su verdor, y a su tiempo produ
ce copiosamente sus flores. es el lirio una de las plantas
que nacen en paramos, y temples muy frios, y de las que

mas resisten los yelos.

los alhelies se dan copiosamente en todo el reyno del Peru, asi en las tierras frias como en las calientes, y nacen con muy poco beneficio: ay los de todos los colores que en españa, blancos, amarillos, morados, rojos, y encarnados.

las flores llamadas Albeares en la Andalucia, particularmente en el reyno de Granada, cuya planta es muy semejante a la cebolla, se truxeron de la ciudad de Granada a esta de lima el año de mil y quinientos y noventa y quatro, y hasta agora no se han estendido mucho por esta tierra, pues no las he visto yo fuera desta ciudad.

Asimismo nacen las flores llamadas en la Andalucia maravillas, las quales se truxeron de españa a este reyno despues que yo entre en el.

las flores nombradas escobillas aunque no tienen ningun olor, se han estimado en esta tierra por ser de lindo parecer con su figura de estrellas, y hermosos colores, de las que les se hacen muy curiosos, y vistosos ramilletes. truxeronse a esta ciudad de lima en tiempo del virrey Marques de Cañete don Garcia Hurtado de Mendoça, y danse con tanta abundancia como las demas flores referidas. Ay las de todos colores, azules, blancos, rojas, moradas, y encarnadas.

La malva grande llamada comunmente malva

loca trajo de España a este reyno un religioso de la compa
ñia de Jesus en tiempo del Virrey don Francisco de Toledo; e
cha esta planta unas flores, [illegible], blancas, y purpu
reas, las quales si tubieran olor fueran mas preciadas. Die
ronse primero en esta ciudad de Lima, adonde las ay todo
el año con gran abundancia; y su planta crece tanto que
se levanta mas de dos estados en alto. Otra casta de mal
uas se truxo a esta ciudad el año pasado de mil y seiscientos
y cinquenta y uno; y nacio y dio flores este presente de
cinquenta y dos: trajose su semilla de la ciudad de Quito,
adonde primero nacio en este reyno pocos años ha. crece
esta planta de dos a tres estados, y se pone muy copada de he
chura de cipres; sus hojas son como de higuera, un poco
menores, y mas blandas; las quales sirven en la medi
cina, y dicen los medicos ser estas las verdaderas malvas,
y mas sutiles que las comunes: su flor es purpurea, del tama
ño de clavellina sin olor alguno, a la qual suceden unos bo
toncillos, en que esta la semilla, que son unos granillos
como de semilla de rabanos.

La manzanilla nace en toda suerte de tierras, frias, y cali
entes, y mucho mejor en las primeras; la qual sufre tanto el
rigor del frio, y de las elados, que se ha esperimentado ser
la planta mas recia para resistir a las inclemencias del tiem
po de quantas cria esta tierra, asi de las Indianas, como de
las Europeas. Porque estando yo en la provincia de Chucuito,

que es una de las del collao, y de temple tan frio, que por los meses de Junio, y Julio, que es el rigor del inuierno, y quando con los continuos yelos de cada noche se abrasan, y agostan todas las yeruas sin quedar cosa verde, obserue que por ese tiempo estaua la mançanilla mui locana, verde, y cubierta de sus vistosos flores, sin que se marchitase, ni reciuiese detrimento alguno de las eladas: la qual se conserua todo el año en la dicha prouincia verde, y florida sin otro riego mas que el que le cae del cielo; y aunque suele faltar este por seis o siete meses, no se seca, ni marchita, ni dexa de yr echando flores a todos tiempos.

La planta llamada en españa yerua de santa Maria, cuyas flores son semejantes a las de la mançanilla, saluo que son algun tanto mayores, nace solamente en temple de sierra, porque hauiendola en este reyno en los pueblos de la sierra, no la he visto en esta ciudad de lima, ni en otra parte de los llanos.

Pocos años ha que se dan los Narcisos, y solo los he visto en esta ciudad de lima, adonde por ser flores nueuas, y tan lindas son mui estimados.

Menos tiempo ha que se començo a dar el arbol que llaman en españa del Parayso, y en esta ciudad de lima le dan nombre de cinamomo.

La flor llamada espuela de caualleros ha tan

bien mui poco que se da en esta ciudad, cuya semilla me embio
yon anis de españa con las de otras muchas flores, y frutas;
que sembradas nacieron algunas, y la primera de todas fue
esta flor.

en la provincia de quito, y en otras de temple frio na
cen hamapolas; no han cundido hasta aora mucho, porque
no se han dado a sembrarlas.

Aunque no han llegado a este reyno las Mosquetas, na
cen copiosamente en la nueva españa asi las blancas, co
mo las amarillas, y son tan olorosas como en europa.

Cap. 37. De las yervas olorosas, que comun mente a compañan a las flores.

Las que deste genero se han traydo hasta agora de españa
son la yerbabuena, torongil, albahaca, Mexorana,
agedrea, y trebol; las quales todas nacen con gran abundancia
en esta tierra, de suerte que no ay provincia donde no se
hallen, asi en las que caen en temple de sierra, como en
las de temple caliente: y las mas han cundido tanto que en
algunas partes se han hecho silvestres, creciendo por los cam
pos, y yermos mas remotos, y apartados de poblado. La
yerbabuena se truxo de españa a los principios de la po
blacion desta tierra; donde primero se dio en este reyno
fue en esta ciudad de Lima en el hospital de Santa Ana,

y de aqui se estendio por todo el reyno del Peru, adonde ha cundido tanto, que ninguna otra planta de las de Castilla es mas comun. Porque no solamente nace en las huertas, y tierras cultivadas, sino por las orillas de las acequias, y rios, y en tierras inhabitables, y en tanta cantidad, que ha dado nombre a algunos sitios. como a una jornada que esta en el camino que va de esta ciudad a la de Quito, a la qual por la mucha yervabuena que ay en ella, le han puesto la jornada de la yervabuena. en este valle de lima ay muy gran cantidad della, mayormente por las acequias, y orillas del rio. Por lo qual en lugar de la Juncia que en españa se esparce por el suelo en las fiestas solemnes, en muchas partes desta tierra se esparce, y derrama yervabuena, y para este efecto se siegan muchas cargas della.

el torongil nace todo el año en esta ciudad de lima copiosamente, adonde se sembro primero que en otra parte deste reyno. Trujose de españa su semilla en tiempo del virrey don francisco de Toledo, y el mismo que la trujo, y sembro, que fue un religioso de nuestra compañia, me conto algunas veces una cosa que havia observado; y era que haviendose sembrado la primera vez en esta ciudad de semilla, nunca la havia dado, como lo havia esperimentado por mas de treynta años; y asi todo quanto torongil se planta es de rama, y prende luego, y es tan oloroso como en Europa.

Aunque la albahaca no es tan general como la yerzabuena en
darse por los campos con tanta abundancia (si bien en algunas
partes se ha hecho silvestre) lo es en nacer en todas estas Indias
con tan poco regalo, y cultura, que no es menester mas que sem
brarla en qualquiera parte de semilla, o de rama, y regarlo
a tiempos, para que nazca, y engarre vicio; haciendose della
mui altas, y hermosas matas; que conseruan todo el año
su verdor sin agostarse, como vemos en esta ciudad de Li
ma; adonde nacen dos castas de albahaca, la una de ho
jas menudas, y la otra de hojas mas crecidas.
La mejorana tambien dura en muchas partes todo
el año, señaladamente en esta ciudad, adonde no ay Jar
din, adonde no se hallen quarteles, y eras desta yerva
con labores, y figuras curiosamente hechos; y suele segar
se para echar en las iglesias las fiestas solennes.
La agedrea no la vi en esta tierra hasta el año de mil y seis
cientos y catorce, que entrando un dia en una huerta de un
amigo mio, me la mostro el como planta nueva, y que
era aquel el primer año que nacia en su huerta; cuya semi
lla le havian dado pocos meses havia, y la tenia el por tomi
llo: porque por ser hombre nacido en esta tierra, y no ha
ver visto en su vida tomillo, no lo conocia. Nace mui
bien la agedrea en esta ciudad de Lima, y a todos tiempos
del año, y produce gran cantidad de sus florecitas moradas,
a las quales sucede la semilla.

el trebol es cosa increyble lo que ha cundido en todas estas In
dias, y el daño que hace en los sembrados, y huertas, adonde
no es poderosa la industria de los hombres a extirpallo. es cau
sa de que los dueños de heredades, y chacaras gasten cada año
muchos ducados en jornales para deshervar, y escardar los sem
brados desta yerva tan perjudicial, que como produce tanta
simiente; por mas que limpien las tierras della, nunca dejan
de quedar cayda alguna, que luego vuelve a nacer. es en suma
el trebol la planta que mas copiosamente se ha estendido
en este reyno de quantas han sido traydas de Europa: por
que las demas que nacen ya de suyo por los campos, y lugares in
cultos sin industria humana, crecen solamente o en las tier
ras que llueve, o en las orillas de los arroyos, y rios; y adonde
no llueve dentro de las huertos, y chacaras de regadio. Pero
el trebol ultra de que nace en todas las partes sobredichas, sue
le tambien nacer adonde nunca llueve en todo el año sino
un pequeño rocio por el invierno, como es en estos llanos del
Peru, y con esa lluvia tan escasa crece, y llega a madurar,
y echar semilla: y aunque en el estio se agosta del todo lo
y crua, con todo eso de la semilla que cayo en tierra vuelve
a nacer el invierno siguiente, como se esperimenta en las
lomas deste valle de Lima, adonde de todas las plantas de
Castilla sola esta nace sin sembrarla; y como crece en tanto
cantidad suele servir de leña despues de seca para calentar
los hornos. el principio que tuvo el trebol en este reyno fue

desta manera (como oy contar a personas antiguas) que hauien
do sembrado dentro de su casa la su semilla una señora desta
ciudad de lima para sacar agua de Angeles, nacieron tres o quatro
tomaticos, y que porque una hija suya arranco la una, se in
digno tanto la madre contra ella, que la maltrato de pala
bra, y obra, poniendole las manos (tanta era la estima
cion que se tenia en esta tierra a sus principios de qualquiera
planta de las que se trayan de españa) y si como la hija
arranco sola una ramilla, las arrancara todas, hubiera
hecho un muy gran servicio a todo el reyno, si de aquellas
solas hauia de resultar el aumento que ha tenido el tre
bol en esta tierra.

cap. 38. de los rabanos, nabos, y demas
hortaliça deste genero.

Todas las yervas, y plantas que vellar de las traydas de españa
podemos reducir a dos generos en esta forma, que en el pri
mero se comprehenda toda suerte de hortaliça, y verdura,
(tomado este nombre en toda su latitud) y en el segundo todas
las demas plantas, cuyo principal uso sirve a la medicina
y comencando por las que pertenecen al primer genero, yran
divididas en este; y en los dos capitulos siguientes por este orden,
que este tratara de la hortaliça, cuyas raices son las que prin
cipalmente sirven de mantenimiento, el segundo de aquellas

yeruas, que son utiles por sus hojas, y ramas; y el tercero, de las que producen algun fruto, o semilla para mantenimiento, y regalo del hombre. A este lugar pertenecen los rabanos, nabos, zanahorias, ajos, y cebollas: las quales plantas se traxeron de españa a este reyno del Peru al principio de su poblacion; y an crecido en el con abundancia, no solo en los pueblos de Españoles, sino tambien en los de los Indios, que las siembran assi para su uso, como para vendellos a los españoles.

Los rabanos nacen en tierras frias, y calientes; y en algunas se han hecho silvestres naciendo en las tierras de labor, y en otras incultas. en este valle de lima suelen crecer de dissforme grandeça, porque he visto algunos mas gruesos que el muslo; y todos chicos, y grandes son mui tiernos, dado caso que los mui grandes no tienen tanta agudeça como los otros.

Los nabos han cundido mas abundantemente que las demas plantas deste capitulo; porque sin que los siembren, y cultiuen nacen por los campos, mayormente por las orillas de las acequias, y en las chacaras, y tierras de labor, sin que puedan los labradores agotallos, aunque gastan mucho dinero cada año en limpiar dellos sus tierras. danse en este reyno del Peru en tierras frias, y calientes, y son mejores los de tierra fria. mui poca curiosidad he visto en estas Indias en sembrar, y cultiuar los nabos a causa de la gran abundancia que ay de otras raices naturales de aca, que se sue

len echar en la olla en lugar de nabos: lo qual es causa de que aya pocos nabos tiernos, y regalados, porque los mas que se ven den en el mercado, especialmente en esta ciudad, son de los que sin beneficio alguno nacen en los sembrados entre el trigo, y de mas semillas. en algunas partes, como es en la provincia de Quito se saca cantidad de aceyte de la semilla del nabo, con el qual se beneficiar alguna lanas para los paños que alli se labran en lugar del aceyte de olivas; y es mucho me jor para este menester que la manteca, con que se benefician las lanas en todo lo restante destos Indios.

Las zanahorias aunque nacen mui bien, y en abundancia en todas partes, mayormente en las tierras templadas, como son los llanos deste reyno, con todo eso no han cundido de manera que se ayan hecho silvestres, como otras legumbres. danse tan tiernas en esta tierra, que se suelen comer sin quitarles el coraçon, y dellas se hace mui regalada conserva.

Los ajos, y cebollas son plantas que de ordinario andan juntas en españa, mas en esta tierra no pasa asi; porque puesto caso que adonde se dan ajos nacen tambien cebollas; con todo eso no en todas las tierras que nacen bien las cebollas, se suelen dar ajos, como experimentamos en estos llanos del Peru; a donde se coge gran cantidad de cebollas, y no nacen los ajos, por no ser temple aproposito para ellos. no nacen estas dos especies de hortaliça en las tierras mui calientes,

quales son las yuncas, sino en las templadas. y aunque las ce-
bollas nacen en tierras frias, no se hacen tan buenas, y grandes
las como en las que participan mas de calor que de frio.
Pero los ajos por el contrario se dan solamente en temples frios,
como es en la sierra deste reyno del Peru; de adonde se proveen
dellos las tierras que no los llevan; y sufren el rigor del frio
mas que ninguna otra de las plantas deste capitulo. Porque en
las provincias del Collao, que son frigidissimas, quando con
las eladas de Junio, y Julio se abrasan, y agostan casi to-
das las yervas, he observado yo que los ajos que por aquel ti-
empo estavan nacidos, no se elavan, ni havian mas sentimi-
ento con los yelos que marchitarse un poco las puntas de sus
hojas. De todas las especies de hortaliza deste capitulo es
la que mas han entrado los Indios son los ajos, particularmen-
te los habitadores de la sierra.

cap. 37. de las coles, lechugas, y otros gene-
ros de verdura.

Todas las especies de plantas contenidas en este capitulo, con-
viene a saber las coles, lechugas, escarolas, borrajas, cardos
mastuerzo, esparragos, espinacas, acelgas, perexil, orega-
no, poleo, y pimpinela, nacen ya copiosamente en todas es-
tas Indias, adonde se truxeron de España luego al prin-
cipio de su pacificacion. las coles aunque se dan en tierras
mui

97 muy caliente, fria, y templada; en sola esta ultima llegan a pro
ducir semilla, y en las demas no: en la una por exceso de frio;
y en la otra, por ser muy caliente, y humeda. en estos llanos del
Peru se hacen excelentes repollos, muy apretados, blancos, y
tiernos, y duran todo el año: porque aunque en el estio se
suele comer el gusano la hoja hasta dexar los troncos mondos,
pero en refrescando el tiempo con la entrada del otoño, vuel
ven a brotar, y retoñecer las coles. esto acaece en las que dan
de un año para otro; porque sembradas una vez, quando
estan ya de sazon no las suelen arrancar de raiz, sino cor
tarlas, dexando el tronco en la tierra; el qual despues vu
elve a brotar, y echar, en lugar de un cogollo que le cortaron,
tres, o quatro: los quales como van creciendo los van cortando,
y naciendo otros tras ellos; y desta manera dara una mata
tres o quatro años, y siempre va dando coles sin agostarse.
verdad es que las del primer corte son mucho mejores que
las que despues nacen del mismo tronco, porque aquellas
primeras solamente se hacen repollos apretados, y las otras
que les suceden van siendo a cada corte mas ruines. una
cosa he advertido en esta ciudad de Lima, y es que muy po
cas veces se siembran las coles de semilla, haciendo
primero almacigo dellas, sino que lo que hacen es co
ger los cogollos que nacen de los troncos, que he dicho,
quando estan pequeñitos, y esos ponen de la misma

suerte que si plantaran arboles de rama, los quales prenden, y en mui breue se hacen estremados coles; y estas son las que dige ser del primer arte, y salen tan buenas como si se sembraran de semilla, y crecen en menos tiempo.

las lechugas nacen en las mismas tierras que las coles, y con la misma diferencia de no semillar en todas partes, aunque sufren temple mas frio que las coles, pues se dan por estremo buenas en las prouincias del collao, que son mui frias. Ay todas las diferencias dellas que en españa, y en estos llanos del Peru crecen mui grandes, y duran todo el año, como esperimentamos en esta ciudad de lima.

No son tan comunes las escarolas como las lechugas, no porque en esta tierra no nascan mui bien, si no por ser pocas las que se siembran, y a esta causa los he visto en mui pocas partes deste reyno.

Las borrajas nacen en todas partes tan copiosamente que una vez sembradas en una huerta, nunca se pierden; hacense mui grandes sus matas de dos a tres codos de alto, cunden mucho; y en los llanos deste reyno duran todo el año. sirven en los mismos usos que en españa, particularmente en las ensaladas.

A donde ay cuidado, y curiosidad de cultiuar los cardos se hacen mui buenos, colorados, tiernos, y

dulces · enesta ciudad de lima he notado que no los apor
can soterrandolos como en españa, sino en volvier
dolos en hojas de otras plantas; dicen que por ser la tierra
humeda, y pudrirse, si los entierran, por eso los aporcan
desta manera · no nacen sino en las huertas donde
los siembran, y cultiuan, y como pocos dellos por
tenerse el queren aflorecer, y echar fruto, acausa deapor
carlos antes, ay mui pocos aucauciles, aunque estos
poco he visto que se haga quenta dellos enesta tierra ·
las alcarchofas se dan en la nueua españa, a donde
yo las vi, y mui buenas, en una huerta dela pue
bla delos Angeles; y hasta agora no se que se ayan
traydo a este reyno del Peru ·
solamente enesta ciudad de lima, y en algunos otros
valles delos llanos he visto esparragos, ni tengo noti
cia que los aya enla sierra deste reyno; y esos no los ay
sino en qual o qual huerta, adonde se han sembrado,
y se tiene cuidado de cultiuarlos : y por hauer mui pocos
valen tan caros que un manogito no mayor que quanto
pueden abarcar los dos primeros dedos dela mano me
lo valeran un real · entrando yo en una huerta de
las primeras que hubo enesta ciudad, adonde se sem
braron delos primeros esparragos que nacieron en
este reyno; y viendo hasta dos o tres docenas de matas

de esparragueras, pregunte al dueño quanto le valian los esparragos que de alli cogia; el qual me respondio que [illegible] hasta tiempo sacaua cada dia dos ó tres pesos de esparragos. diferencianse las esparragueras que aqui nacen delas de españa, en que alla (si bien me acuerdo) se hacen mui espinosas, y en esta tierra no, sino que tienen las hojas blandas, y tiernas como las del hinojo, sin que espinen, ni ofendan aquien las toca.

las espinacas, y acelgas han cudido mui poco en estas Indias, porque aunque nacen bien, no se les da mucho alos españoles por sembrarlas, porque con la abundancia que ay de otras yeruas, y legumbres, asi delas traydas de españa, como de las naturales de aca, no hacen ellas mucha falta.

en la ciudad de Mexico vi en una huerta otra casta de acelgas, que me digeron se llamauan Betobes, y que eran traydas de flandes; cuyas hojas se comen, y juntamente sus raices, que son gruesas, y coloradas como çanahorias.

lo mismo que con las espinacas, y acelgas paso con la pimpinela, y el mastuerço, que no nacen sino en algunas huertas, adonde se han sembrado, dado caso que adonde quiera que se siembran crecen copiosamente.

el perejil, oregano, y poleo son yervas mui generales, y co
munes, porque nacen con gran abundancia en todas par
tes; y el oregano, y poleo no solo se suelen dar en los huertos,
y tierras cultivadas; sino que con la gran fertilidad con
que nacen, se han hecho silvestres en algunas partes, na
ciendo en lugares incultos, mayormente por las orillas de
las acequias, y arroyos.

el tomillo no tengo noticia que hasta agora se aya
traydo a este reyno del Peru; ni lo he visto en otra parte
de estas Indias mas que en la huerta del Arcobispo de
Mexico, que esta una legua de aquella ciudad, adonde
me digeron que lo havia hecho traer de españa el Ar
cobispo Don Juan de la Serna.

cap. 40. de los melones, calabaças, y de
mas suertes de plantas deste genero.

Todas las plantas traydas de españa, que restan del lina
ge de hortaliça, son melones, calabaças, sandillas, pe
pinos, cohombros, berengenas, mostaça, culantro, co
minos, açafran romi, anis, y alonjoli: de las qua
les la mas preciada es la del melon por la suavidad
de su fruto. Nacen los melones con gran abundancia
en todas las Indias, mayormente en las tierras yun
cas, y valles de la costa deste reyno. en las ciudades de

la sierra, respeto de estar situados en tierras frias, y no tener todos valles calientes cercanos, se padece alguna falta de melones; aunque no tanta que para los enfermos, y gente regalada no se hallen algunos, pero tan caros que muchas veces cuesta ocho reales un melon pequeño. en estos llanos del Peru se da esta fruta con notable abundancia por ser de temple mui a proposito para ello. y se hallan valles tan templados, que las matas de los melones se suelen podar de un año para otro; como se hace en el valle de Ica, que cae en este Arçobispado de Lima; en el qual, y en el de Lambayeque Diocesi de Trugillo se dan los mejores melones de todo este reyno, durante todo el año, y son mejores los que vienen de ivierno que los del verano, y estio: son tan baratos en Lambayeque, que a tiempos ~~que a tiempos~~ dan dos e al real. es mui regalada de melones esta ciudad de Lima, porque fuera de que se dan muchos en su contorno, y duran los seis meses del año, desde Noviembre hasta Abril inclusive, son tan buenos todos a una mano que entre ciento no se topa uno que desechar, y de ordinario valen mui baratos. Ay los blancos, y colorados; pero invernicos no los he visto hasta aora en este reyno. los primeros melones que nacieron en el, se dieron en el valle de Pachacama quatro leguas de

esta ciudad, adonde en una huerta suya los sembro Antonio Solar uno de los primeros pobladores desta ciudad de Lima. Han entrado los Indios en esta fruta mas que en ninguna otra de las nuestras, y la suelen comer tan sin regla, que muchos enferman, y no pocos mueren dello; especialmente los serranos, que en tiempo de verano bajan de la sierra a los llanos, señaladamente a esta ciudad, adonde en pena de su destemplança muchos dejan el pellejo.

Todas las calabaças de Castilla que nacen en este reyno se gastan verdes enguisados, y gran cantidad de conservas, que se hacen dellos: y no se suelen secar para hacer calabaços, en que tener vino, y agua, como se hace en España: porque estos se hacen de las calabaças de la tierra, que no son de comer, aunque se parecen mucho a las nuestras, y para este menester son mejores que ellas.

La sandilla, o sandia, y por otro nombre badea ha cundido tanto en todas estas Indias, especialmente en las tierras calientes, que en algunas se ha hecho silvestre, y nace por los campos sin industria de los hombres. Por ser fruta tan fresca, y aguanosa se tiene alguna estima dello en tiempo de calor, por quanto comiendo una tajada della se escusa con

Jarro de agua: y para esto suelen embarcarlas los que navegan por que duran muchos dias, y en la mar son de mucho regalo. Ay dos diferencias dellas unas blancas, y otras coloradas, y estas segundas son mejores, y mas dulces, aunque en lo demas no se diferencian; suelese hacer de la sandilla mui regalada conserva.

los pepinos nacen con tanta abundancia como los melones, y las otras plantas desta calidad, aunque se gastan mui pocos, porque sino es para las ensaladas casi no ay gasto dellos en este reyno, ni se hace mucha quenta dellos por causa de los pepinos de la tierra, que para comidos por fruta son mas sabrosos, y dulces que los de España.

los cohombros no los havia en este reyno, y de pocos años aca se han comencado a sembrar, y nacen tan buenos como en europa.

las berengenas dado caso que nacen mui bien en este reyno del Peru, no se tiene dellas la estima mayor que en España; lo qual tambien paso por las mas especies de hortaliça; y no hallo yo otra causa a que atribuirlo sino a la gran abundancia que ay de carne en toda esta tierra, la qual viene a ser mas barata que la verdura, y hortaliça: por lo qual las ollas que se hacen en España

para la gente del campo, y de servicio compuestos de mas
valumen que substancia; y de yervas, y hortaliça que de
carne, a caso, o de sola carne, la qual se suele dar sin tas-
sa a los peones, y criados hasta que quedan hartos.

la mostaça ha cundido en todas estas Indias casi tan-
to como el trebol, la qual nace no solo en las chacaras, y
tierras de labor, sino por los campos, y lugares incultos,
mayormente por las orillas de los arroyos, y acequias. mu-
chas veces he oydo decir a labradores que dieran gran
suma de dinero porque no se hubiera traydo a esta tierra,
por el gran daño que della reciben. Porque de tal manera
ocupa las heredades, que pone en gran costa, y trabajo
a sus dueños en desherbarlas. y crece tan copiosa-
mente en los sembrados, que suele ahogar el trigo, y
ser causa de que se pierda sino se pone cuidado en arran-
car esta tan nociua yerua quando pequeña. No sola-
mente se ha estendido la mostaça por las tierras de los
españoles, sino tambien por las poblaciones, y he-
redades de los Indios cristianos, y amigos, que no me-
nos sienten este daño que los españoles. y no parando
en los limites, y terminos adonde se acaba el domi-
nio español, se ha entrado, y cundido por las tie-
rras de los indios gentiles, que aun estan de guerra,
dandoles tambien a ellos en que entender con el

nuevo trabajo en que los ha puesto de limpiar, y escardar sus sementeras; como ha sucedido en el reyno de chile, adonde los Indios de guerra para vituperar a los españoles por el odio que como a enemigos les tienen, los suelen llamar, perros mostazas; con lo qual denotan que no estan menos mal con la mostaça, por el daño que della reciben, que con los españoles que a sus tierras la lleuaron. en este valle de lima nace tanta por las chacaras, y acequias, que suple en parte la gran falta que ay en el de leña. porque despues de recojida, y seca la mostaça, se cogen cada año muchas cargas della, con que suelen dar fuego a los hornos de cal, y ladrillo.

el Alcaparron no se queria dar en alguna parte de estas Indias, y aunque no ha quedado por falta de cuidado de los moradores dellas. porque el año de mil y seiscientos y quatro una persona desta ciudad de lima auiendo ydo de aqui a españa. truxo a la vuelta hasta media dozena de cebollas de alcaparras: las quales con gran diligencia, y curiosidad se plantaron en una huerta dentro desta ciudad, y con el regalo, y beneficio que se les hizo, prendieron, y nacieron en breue. fue tanto el contento que recibio quien las hauia plantado, que no pudo contenerse que no manifestase a otros su contento, y la causa del, mostrandoles las nueuas plantas. lo qual le costo el perdellas, porque a noche le eran,

y no amanecieron, que se las hurtaron, sin que pudiese saber quien, ni de que manera. fue la perdida mui grande, porque no solo defraudo al dueño de su fruto el que las hurto; sino a todo este reyno de una tan preciosa planta. Tienese por cierto que no se dexo de lograr en no haver salido a luz despues aca en tantos años. En la nueva españa se planto, y se benefició el azafran al principio, y se dexo de perder pues no lo ay ahora. un genero de Azafran que llamamos, açafran romi, se ha traydo de europa, y nace con abundancia, pero casi no se hace caso del, porque es mui distinto del verdadero, y comun.

Los cominos, culantro, anis, y ajonjoli nacen en muchas partes desta tierra, y sirven en los mismos usos que en españa: las dos primeras especies de semillas, en guisados; y de las otras dos se gasta buena cantidad en confitura; si bien no nace tanta copia de [redacted] de ajonjoli, como de anis.

cap. 91. De todas las demas yervas que se han traydo de españa hasta agora.

En este capitulo se comprehenden todas las yervas, y plantas que restan de las traydas de españa; las que les sirven mas al uso de la medicina que para otros menesteres, como son el hinojo, la zavila, eneldo,

vibnaga, ruda, adormideras, saluia, y taragontia: las quales todas nacen copiosamente en este reyno del Peru, adonde por la fertilidad de la tierra se han hecho algunas silvestres naciendo ya sin ser sembradas en lugares no cultiuados. la vibnaga se ha traydo, y sembrado en esta tierra despues que yo estoy en ella, y con haver tan poco tiempo ha cundido de suerte que pone en cuidado a los labradores no se estienda tanto como el trebol, y mostaça, y les acreciente el trabajo que les dan estas dos plantas. adonde hasta aora han nacido las vibnagas en mayor cantidad es en este valle de Lima en una huerta del qual vi yo una vez sembrar una pequeña hera de vibnagas para el regalo de mondadientes, y crecieron con tan ta fecundidad que se hizo la hera un matorral, y cerrado bosque; y temiendo el que las hauia sembrado no se estendiesen por toda la huerta, las arrancó todas con gran cuidado, pero de la semilla que ya hauia caydo en tierra voluieron a nacer en tanta copia, que por mas diligencia que se puso los años siguientes en yr las arrancando en naciendo, no se pudieron extinguir tan presto.

el hinojo aunque no se ha hecho silvestre.

nace por las huertas con gran abundancia, y una vez sembrado, de la semilla que se derrama, y de las raizes que produce, se conserva siempre, estendiendose cada dia mas: crece con tanto vicio que hace sus cañas poco menos gruesas que el brazo, y de dos estados, y mas de alto.

La salvia que se ha traydo de España es una especie della llamada salvia menor, que hace sus hojas angostas, y con ciertas orejuelas en el nacimiento dellas, cuya flor es de color azul escuro: porque de la otra especie de salvia llamada mayor, cuya flor ... sus hojas son mas anchas, y asperas, y sin las dichas orejuelas, ay gran copia en toda esta tierra, y es natural della, y en este reyno del Peru nace por los campos, y sierras no cultivadas. Crece la salvia menor por las huertas adonde ha sido sembrada, y cunde mucho en ellas.

Asimismo la ruda, zavila, adormideras, y taragontia nacen solamente en las huertas, y arriates, adonde se siembran, y cultivan; si bien una vez sembrados, sin mas diligencia se perpetuan.

Tambien son traydos de España aquellos cabezuelos espinosos llamados cardichas, que sirven en los obrages para sacar el pelo a los paños, y frezadas

cap. 42 de los animales que se han
traydo a estas Indias de las otras par
tes del mundo fuera de europa.

Hasta aqui hemos tratado solamente de las cosas que
los españoles han troydo de españa a este nuevo mun
do desde que lo comencaron a poblar; mas en este capitu
lo, y en el siguiente escriuiremos las que deste mismo ge
nero, esto es de animales, y plantas, se han traydo de las
otras partes del mundo, conuiene a saber de la Africa,
y de la Asia; para que se vea como todas las regiones
del orbe han contribuido con sus frutos, y riqueças pa
ra atauiar, y enriquecer esta quarta parte del mundo, que
tan pobre, y destituida la hallaron nuestros españo
les de las plantas, y animales mas necesarios para el
sustento, y seruicio de los hombres, quanto prospero,
y abundante de ricos minerales de oro, y plata. De ma
nera que la que antes que los españoles la descubriesen
era la region mas esteril, y pobre del uniuerso de
las riqueças naturales, que son los frutos de la tierra;
despues que ha sido poblada dellos de tal manera
se ha bastecido de los bienes de que carecia, de euro
pa, Africa, y Asia; que se ha venido a hacer la mas
abundante de todas; pues se halla oy acrecentada

con los bienes, y riquezas de las otras, y mas con las que ella tenia de su cosecha, que son sus ricos metales; y aun de estos mas prosperada al presente que jamas lo estubo, porque antes le eran de tan poco fruto, como si no los tubiera, por estar el tesoro escondido en las entrañas de la tierra, y si alguna riqueza de plata, y oro se sacava de las minas, no les servia mas a los moradores de la America que de adornar con ella sus sepulturas, enterrandola consigo, sin cambiarla a trueco de las cosas que les faltavan por las naciones de las otras partes del mundo.

Mas el dia de oy esta ya este tesoro descubierto, y manifiesto a todas las regiones del universo: y por el consiguiente es de tanto mas valor aora que antes, quanto va de tesoro descubierto a tesoro escondido. Porque despues que con la industria, maquinas, e instrumentos, de que usan los españoles en el beneficio de los metales de oro, y plata, se saca al presente de los minerales mayor riqueza en un año, que sacavan los indios en ciento, y ahora se derrama, y reparte por todas las naciones del universo esta riqueza, y antes se quedava como sepultada entre estas gentes barbaras, que no conocian el rico tesoro que tenian de sus puertas adentro. He dicho esto en gracia de los metales ricos, por haver sido ellos la principal causa de que esta tierra se aya poblado de gente de razon, [illegible] y politica, y de que se ayan traydo a ella las plantas, y animales,

de que tan falta estaua, y porque al presente esta tan rica, y abundante, que rinde en tributo a las tierras, de quien ella recibio estos bienes, los frutos que ya lleua de cosecha de las mismas cosas que recibio, como lo testifica la gran cantidad de açucar, corambre, y otras cosas, que retorna a España, como en parias, y reconocimiento de hauer recibido della asi estos bienes, como el ser, y lustre que oy tiene.

Pero acercandonos a la materia deste capitulo, digo que se han traydo de Africa a esta tierra dos especies de animales, que son camellos, y cierta casta de gallinas naturales de Guinea: los camellos hizo traer a este reyno del Peru de las canarias, que son islas adjacentes a la Africa el capitan Juan de la Reynaga uno de los primeros pobladores desta tierra poco despues de ella pacificada, y poblada [illegible] que los primeros camellos que aqui llegaron hicieron casta, y se multiplicaron mucho, con todo eso no se estendieron por la tierra, ni salieron de los terminos deste Arçobispado de Lima. algunos domaron sus dueños para seruirse dellos, pero los mas se criaron cimarrones, y montaraces en las sierras que corren desde esta ciudad hasta el valle de Ica, que vulgarmente llaman en esta tierra los lomos: porque luego que hubo copia de cauallos, y mulas para carga, no se hizo estimacion de los came

llos duraron muchos años con gran multiplico hasta que como por una parte les faltase el amparo, e industria de los hombres, no cuidando nadie dellos; y por otro los negros cimarrones los fuesen matando para mantenerse dellos, vinieron en tan gran diminucion, que que viendo un vecino desta ciudad recoger los que quedauan, para que no se acabasen, y se perdiese la casta, no se hallaron mas que dos; y ambos hembras, que se trugeron a esta ciudad, a donde vivieron algunos años, y el de mil y seiscientos y quince murio la postrera que quedaua, con que se acauaron los camellos en este reyno; hauiendo durado en el mas de setenta años.

De las provincias de Guinea, que son parte de Africa se han traydo un linage de gallinas, que tomando el nombre de la region de donde vinieron, las nombramos gallinas de Guinea, crianse algunas en esta ciudad de Lima, mas por no ser tan buenas como las nuestras, se tiene tan poca quenta con ellas, que juzgo se ha de venir a extinguir su casta como los camellos. diferencianse estas gallinas de las comunes en que tienen la carne negra, y no tan regalada como la de las otras.

De la china reyno principal de la Asia se han traydo a este reyno del Peru los puercos, y perros que en aquella region se crian son los puercos menores que los nuestros, y engordan con tanto exceso, que

que apenas se pueden mover de un lugar, porque les arrastra el vientre por el suelo, y vienen a llegar. Algunos he visto en esta ciudad, mas los que hasta agora nacen son muy pocos, y dudo que se perpetue su casta por no ser de tanta estima como nuestros lechones.

los perros que se han traydo del mismo reyno de la china son chiquillos, feos, y de mala catadura, porque no tienen pelo, sino un cuero descubierto casi como el humano, que causa asco verlo, y a esta causa no se tiene ninguna estima dellos.

cap. 93. de las plantas que se han traydo a estas Indias de Africa, y de Asia.

Hanse traydo de Africa a estas Indias dos especies de platanos, que son los comunes, y los que llamamos de Guinea: los primeros truxo a la isla Española el año de mil y quinientos y diez y seis el padre fray Tomas de Verlanga de la orden de predicadores, que despues fue obispo de Panama, y truxolos de la isla de la gran canaria, que es adjacente a la costa de Africa, los quales no son tampoco propios de aquella tierra, sino del Oriente, donde los ay en abundancia de tres o quatro castas. y de la isla española se fueron estendiendo mui en breue por toda la America. Aste rey

no del Peru se trujeron luego que se començo a poblar, y se
plantaron los primeros en una huerta media legua de
esta ciudad de Lima. es de tal naturaleça esta planta,
que no se a que genero, y categoria reducirla; llamarla de arbo
les, no; porque es planta cadañar, que en dando una
vez su fruto se corta: demas de que la materia de todas
sus partes, tronco, y ramas no es madera, sino tan
tierna, y aguanosa, que parece tener parentesco con los
pepinos, y coles: pues quererla poner entre la verdura,
y hortaliça, parece que lo repugna su grandeça, porque
excede a no pocos arboles. pero si nos hubieremos de regir
por las condiciones, y calidades de la hortaliça, digo
que se comprehende en este genero. Produce esta planta un
solo pie, y tallo derecho, desnudo de hojas hasta su cum
bre, de dos a quatro estados de alto, tan grueso como el
muslo, fofo, y sin fuerça, muy aguanoso, y tan tier
no, que punçandolo con un palo delgado o con una caña
con moderada fuerça que un hombre ponga, lo pasa
de un golpe de parte a parte, y mucho mas facilmente
con un cuchillo. esta compuesto no de muchas tascadas,
o tunicas, que no lo ciñen cada una en redondo, sino de
alto abajo hasta llegar al coraçon, que es muy tierno,
y blanco, semejante al cogollo de palma. son estas
tunicas anchas poco mas de quatro dedos, y tanto mas

delgadas, y enjutas, quanto estan mas exteriores, y en la superficie, porque las de debaxo son mas gruesas, y jugosas: suelen servir rajandolas primero de atar con ellas los parrales, y otras cosas, para que no se requieren cuerdas, y sogas recias. el cogollo suelen comer los puercos, aunque no engordan con el, ni crian buena carne. echa el platano en su cumbre hasta seis o siete hojas tan grandes, que cada una tiene de largo quatro o dos, y dos pies de ancho; son mui tiernas, y tan delgadas como ... de un verde claro, y ... por en medio grueso como dos o tres dedos. Por ser estas hojas de tan estraña grandeza (que son las mayores que se conocen de quantas plantas tenemos noticia) dieron nombre de platano los españoles a esta planta, a imitacion del arbol deste nombre, de que hacen mencion los escritores antiguos.

echa su fruto desta suerte, del remate del pimpollo nace un tallo redondo, verde, y mas duro que lo restante de la planta, este se encorba hacia la tierra, y crece como dos o tres tercias de largo, unos mas, y otros menos; en el qual nace la fruta en gajos de a seis, y ocho platanos cada uno, metidos en unas cascaras poco mayores que la mano, coloradas, tiernas, y delgadas, las quales son tumbadas de figura de barquetas, que echadas en el agua nadan sobre ella, y de los gajos que nacen

mui juntos se compone todo el racimo, que algunos son del tamaño de un muchacho de seis a ocho años, y suele tener a cuento, y a docientos platanos cada uno, mas o menos conforme la tierra en que nacen es mas, o menos fertil, y aparejada para ellos; porque a veces se hallan en algunas partes racimos que no tienen mas que veynte o treynta platanos, y aun menos.

Nacen los platanos en el racimo cubiertos con las cascaras dichas hasta que crecen mayores que un dedo, y hasta entonces son blancos, mas en descubriendose se ponen verdes, y deste color van creciendo, y engrosando hasta que llegando a madurar se vuelven amarillos. Son comunmente los platanos largos de un xeme, y gruesos como tres dedos, algun tanto corbos a manera de cuerno de cabra, puesto caso que se hallan algunos mucho mayores, y otros menores. Su cascara es tierna, correosa, y tan delgada como la del limon ceuti; quando estan bien maduros, se despide facilmente la cascara de la pulpa, y esta mondada parece un tuetano de caña de vaca, algun tanto mas tiesa, blanca que tira a leonada; es fruta de mui buen sabor, y que nunca empalaga, ni ahita, y la que mas copiosamente nace, y de que mayor cantidad se gasto en todas estas Indias.

comense los platanos mas generalmente crudos, y ha
cense dellos guisados, y conserva, y asados, y recozi
dos con vino, y azucar son de mucho regalo; tambien
los pasan al sol, y saben a higos pasados.

Plantanse los platanos de los bastagos, o pinpollos
que se cortan de los platanares, y plantanse a hileras,
igualmente distantes unos de otros a manera de pies
de olivos: hace cada pie una gran cepa en la tierra,
y quando ha dado su racimo, y llegado a sazon, lo
cortan a raiz del suelo, y la cepa que ha hechado pro
duze diversos pinpollos con tan perpetua, y copiosa sucesi
on, que en todo el año no dexa de yr brotando nue
vos tallos, o bastagos, y como se van cortando los ya
maduros, nacen seis, o siete por cada pie que se corta;
de modo que dentro de breve tiempo viene a tener cada
mata, o cepa, de diez a veynte pies, unos chicos, otros
medianos, y otros grandes: lo qual es causa de que
igualmente se de todo el año esta fruta. Nacen los pla
tanos mas copiosamente, y sazonan mucho mejor
en las tierras calientes que en las templadas;
por lo qual es muy grande la abundancia dellos
en estas tierras yuncas. Los mejores platanos que yo
he visto en todas estas Indias son los que se dan en el

valle de Ica destadiocesi de lima.

Aunque dejados los platanos en el arbol llegaran
madurar perfectamente, contodo eso los cortan del ar
bol antes de madurar quando ya estan llenos, lo qual
se hace porque no se los coman los pajaros, y para que
lo que les sucede crezcan mas apriesa despues de
cortados, si la tierra es mui caliente, maduran ellos
de suyo mui en breue mas si no lo es, sino templado,
qual es este valle de lima, y los demas destos llanos,
es menester ayudarlos a madurar con artificio. lo qual
se hace metiendolos en unos pequeños hornillos, o a
posentillos, y puestos sobre unos zarzos encender deba
jo un poco de estiercol, que se vaya quemando poco a poco,
porque con aquel calor templado que reciben madurar
perfectamente dentro de quatro o seis dias. En otras par
tes los maduran en tinajas metidos entre alfalfa,
y tambien sin ella, ni otra diligencia mas que dejar
los algunos dias en las tinajas. finalmente son los
platanos fruta tan regalada, y de estima, que en este
valle de lima no ay chacara, ni huerta que no tenga
su platanar; y fuera sin duda su valor sobre el de
todas las plantas, si su materia fuera aparejada pa
ra el fuego; porque bastauan los platanares que ay
en su contorno a proveer esta republica de leña. el ter

peramento del platano es frio, humedo, y ventoso; tie
ne cierta calidad oculta con que comido en ayunas mata
las lombrices. Demas desto majado aprouecha contra
las intemperies calidas, y secas; y mesclado con
yemas de huebos, azeyte rosado, y leche, mitiga los
dolores de la gota.

Los platanos de Guinea son semejantes a los prime
ros, saluo que la planta es de un verde mas escuro,
particularmente el tallo; y la fruta mas corta, y
gruesa que los platanos comunes; y tiene la pulpa
mas tierna, dulce, y suaue, y que despide de si un olor
aromatico. Pero ha mostrado la experiencia que de
uen de participar de alguna veneno, segun son dañosos, y per
fermos estos platanos. Los quales se truxeron de Guinea
a Tierrafirme, y de alli truxo consigo una postura
a esta ciudad de Lima el año de mil y seiscientos y cin
co una señora viuda, que de la ciudad de Panamá
se paso a viuir a esta. Tuuose al principio grande estima
cion destos platanos como de fruta nueua, y de mui
regalado sabor; plantaronse primero en esta ciudad,
y con la priesa que se puso en criarlos, se estendieron
mui en breue por todo el reyno. Los primeros que
se sacaron a vender, valieron a real cada uno; mas co
mo se esperimentó presto no ser fruta sana, dieron
luego

luego muigran vaja en su valor, y estima; y tambien se entibio el feruor, y priesa conque los yuan plantando en toda la tierra. No han menester estos platanos para mo durar ningun beneficio, mas que en cortando el racimo, colgarlo de un clavo, o estaca, que ellos de suyo van ma durando. y ha mostrado la esperiencia que se mejoran mucho, y no son tan dañosos, cortando a cada platano la punta, quando los cuelgan para que maduren; por que por aquella cortadura van destilando una agua co blanquecina, y viciosa; conque despues de maduros quedan mas enjutos, y de mejor gusto.

De la Asia, e islas adyacentes a ella se han traydo a estas Indias quatro especies de plantas, que son Gengibre, caña fistola, Tamarindos, y cierta casta de naranjas mayores que las nuestras. el Gengibre nace en gran cantidad en las islas de Barlovento, especialmente en la española, adonde lo siembran, y cultivan por ser mercaderia en que los moradores de aquellas islas tienen grangeria. es una yerua de dos tercios en largo, tiene las raices llenas de ñudos; los tallos son semejantes a las cañas, con las hojas largas, y angostas, semejantes a las del lirio, y en la cumbre de los tallos unas cabezuelas como las del cantueso. Ay saca dello para españa, y otras partes, fuera de lo mucho que aca se gasta; porque demas de lo que se consume en guisados, en la isla española suelen hacer dello muiregalada conserua.

Puesto caso que se hallo en esta tierra una especie de cañafistola
silvestre, que no sirve al uso de la medicina: el arbol de la
cañafistola oriental se sembro primero en la isla española
de las pepitas de la cañafistola que de la India se traya por
ra los boticarios, y desde alli se ha estendido por toda la Ameri
ca. Nace solamente en tierras calientes, y en las que son
mas templadas aunque se da, lleva mui poco fruto, y desmedra
do. es el arbol de la cañafistola de los hermosos, y de buen
parecer que yo he visto, tanto que casi puede competir con el na
ranjo, al qual es semejante en su talle, y grandeça; aun
que algo mas crecido, nunca pierde la hoja en todo el año, la
qual se asimila a la del nogal en su tamaño, y figura. Pro
duce en ramos gran cantidad de flor amarilla mui pareci
da a la de la retama. las cañafistolas quando pequeñas son
verdes, y despues que han llegado a la grandeça que han de tener
se ponen coloradas, y como van madurando se van volvien
do negras. en la isla española hacen dellas quando estan pe
queñitas, y tiernas una conserva mui preciada. en la misma
isla se plantan, y cultivan estos arboles como si fueran oli
uares, y se coge gran copia de cañafistola que se lleva en las
flotas a España.

los tamarindos se truxeron tambien del oriente, plantaa
ronse en la nueva España, y nacen mui bien en todas las
tierras calientes de aquel reyno; donde yo los vi en mayor can
tidad es en la provincia de Nicaragua. es el arbol del
tamarindo mui hermoso, de la grandeça de un naranjo,

echa muchas varas largas como la morera; y la hoja que es como la de la ruda algo mayor, en unos ramillos largos un palmo. su fruto son unas baynas como algarrobas, mas gruesas, y encorbadas con una substancia dentro blanca, que es muy util en la medicina, porque della se preparan pur gas para varias enfermedades, particularmente para eua ciar la colera.

De las islas filipinas traxo un padre de la compañia de Jesus a esta ciudad de lima el año de mil y seiscientos cierta casta de naranjas, que dicen ser tan grandes en aquella tierra como la cabeça de un hombre: sembraronse dentro de nuestro colegio de san Pablo, y nacio un arbol que a su tiempo dio fruto; mas con la mudança de temple, y suelo degeneraron estas naranjas de manera, que si bien el pri mero, y segundo año nacieron tan grandes como toronjas, despues quedaron del tamaño de las nuestras. despues se truxo de la china otra casta de naranjas, que aunque he visto las unas, y las otras, me parece son distintas de las prime ras: y a la verdad tengo para mi que estas segundas no son puras naranjas, sino algun ingerto de naranja, y cidra. co mençaronse a dar en esta ciudad hacia los años de mil y seis cientos y veyntiquatro: son tan grandes como medianas ci dras, y en el color, olor, sabor, y grosor de la cascara se les parecen, salvo que la figura, y talle es de naranja, y la cas cara no tan gruesa como la de la cidra; pero mucho mas que la de la naranja comun. estimanse estas naranjas por

su grandeça, pero ellas son mas aproposito para conservadas que para aprouecharse de su zumo. saluo los dulces que son buenos para comer, especialmente la que nacen en tierra yunca, que salen mui grandes, y dulces.

cap. 99. de las tierras en que se dan las frutas, y toda suerte de legumbres, asi las naturales de la tierra, como las venidas de fuera, y a que tiempos.

Aunque hablando de cada planta por si hauemos tocado una vez que otra este punto de la tierra en que la tal planta nace, y a que tiempo da su fruto; todauia me parecio tratarlo mas en particular, haciendo capitulo aparte de solo el, para mayor complemento desta historia. Porque no todas las plantas que hauemos contado, se dan en todas las tierras, ni a todos tiempos: ni una misma suele nacer en diferentes partes en un mismo tiempo, ni de igual calidad: en lo qual pasa esta tierra por la condicion de todas las del mundo, de los quales ninguna produce todas las cosas. Porque como los temples de distintas regiones suelen ser diferentes, y aun contrarios entre si, y de las plantas unas piden tierra fria, otras caliente, o templada, y asi de las demas calidades; de aqui viene el nacer unas bien en un temple, y no en otro, o con gran desmedra, y dificultad. y si en alguna region del uniuerso se halla estraña diuersidad de tem-

bles dentro de un mismo clima, y en mui poca distancia, es en estas Indias, adonde a cada paso vemos que en espacio de una legua, o dos se hallan todas las diferencias de temples que pueden imaginarse; y mui apareiados para muchos generos de frutos, como de esto tengo tratado largamente en el segundo libro desta primera parte, y asi paso al segundo punto.

Y començando por los arboles traidos de españa, es de saber que en muchas tierras desta America por la bondad, y uniformidad de su temple ni pierden la hoja, ni dejan de yr echando fruto en todo el año, dado que tienen su tiempo señalado en que lo dan en las tales tierras con mayor abundancia; que es quando lo producen en todas las diferencias de temples que se hallan en este hemisferio, que es por el otoño; siguiendo la naturaleza de la region de donde vinieron. y reponiendo esfuerça lo en todas las plantas de lo que pasa en estos llanos del Peru por ser la tierra en que esperimentamos invierno y verano con mas distincion que en parte alguna de lo que destas Indias cae dentro de los tropicos. Adonde nunca se despojan de su hoja los arboles, que en españa la conservan siempre; y de los que alla la pierden ay muchos que aqui nunca se les cae. los que la pierden desto en el invierno son la higuera, la vid, el almendro,

vel granado: los demas, no se desnudan de todo, sino que siempre quedan con alguna, como son el moral, el durasno, melocoton, albarcoque, el membrillo, y los demas; pero la que les queda es marchita, y sin aquella frescura, y verdor que suele tener a su tiempo algunos permanecen de invierno, tan poblados de hoja como de verano; estos son el mançano, el peral, y algunos otros.

Mas deuese aduertir que los que pierden la hoja del todo, no estan sin ella un mes, porque luego se pueblan de la nueua, y la qual echan tan presto, que parece que todo es uno desnudarse de la vieja, y vestirse de la nueua. el primero que echa flor es el almendro; el qual comiença a brotar a principio de Agosto, y en la menguante deste mes se comiençan a podar las viñas, y se acaba la poda en la menguante de setiembre. Por el qual tiempo se plantan, ingieren, y trasponen todos los arboles. empieçan tambien por Agosto a echar flor el mançano, y el oliuo, tras los quales se van siguiendo los demas arboles europeos, cuyas frutas comiençan a madurar por Noviembre, siendo las primeras los albarcoques, las peras, y otras tempranas, y desde este tiempo va entrando la fuerça dellas, y duran hasta el mes de Mayo inclusiue en el qual mes se acaua la vendimia, haujen-

do comencado por febrero: son las ultimas frutas que se coger del arbol los membrillos, mançanas, y datiles. Al tiempo que se acauan estas frutas ala entrada del invierno, entran las que tambien en España vienen de invierno; como son las naranjas, limas, y demas agrios; las quales comencando a maduvar por Mayo es la mayor fuerça dellas por Iulio, y Agosto, dado que duran todo el año en el arbol; hasta el Mayo siguiente; alcançandose unas a otras. la aceytuna se coge, y muele en el coraçon del invierno; que en este hemisferio Antartico es por los meses de Junio, y Julio.

Lo mismo acaece alas frutas dela tierra que alas de castilla acerca de darse todo el año en algunas tierras, aunque el golpe dellos, que llamamos la cosecha es en todas las tierras de un hemisferio, aunque de diferentes temples, aun mismo tiempo, que es por el invierno. Muy raros son los arboles Indianos que pierden la hoja; si bien es verdad que en estos llanos del Peru se esperimenta en algunos, que aunque no se desnudan de toda, se les suele caer alguna en el verano; en el qual tiempo no tienen la amenidad, y frescura que por el invierno. Pierden la hoja del todo quando los de castilla dos otros, que dan su fruto en el otoño, que son el nogal dela tierra, el arbol que lleua los piñones de purga, y el

sauce de la tierra. al ciruelo que llamamos de Nicaragua se le cae la hoja a la entrada de la primavera, y esta sin ella todo el verano; y la comiença a echar al tiempo que se les comiença a caer a los de Castilla.

en el valle desta ciudad de Lima empieçan a madurar las frutas de la tierra por el mes de Abril, que es el fin del otoño, como son las guayabas, pacaes, ciruelas de Nicaragua, y otras; a las quales van sucediendo todas las demas por todo el invierno, alcançandose unas a otras, y concurriendo juntas varias especies dellas. Pero como son tantos los generos destas frutos, y unas mas tardias que otras, vienen a durar todo el año: de suerte que aunque la mayor cantidad destas frutas de la tierra, se goça solamente los seis meses del año; en los otros seis vienen algunas mas tardias, que concurren con las de Castilla. Mas conviene advertir que en los mismos valles de los llanos ay alguna diferencia en el tiempo de començar las frutas; la qual consiste en que quanto mas un valle se aparta de la costa de la mar, va siendo su temple menos humedo, y consiguientemente mas tempranos sus frutos; y assi esperimentamos que en Pachacamac, que dista nueve leguas desta ciudad hacia la sierra, comiença a madurar la fruta assi de la tierra, como de Castilla

uno, y dos meses antes que en esta ciudad.

La cosecha del trigo, cebada, maíz, y de los demas semillas de castilla, y de la tierra se suele hacer en algunas partes deste reyno a todos los tiempos del año, de manera que acontece estar unos sembrando a vista de otros que estan escardando los panes ya crecidos, y otros segando, y trillando, lo qual se hace en valles templados, y de regadio. Pero lo general, y comunes ser las cosechas a tiempos señalados, acomodandose en cada provincia al que es mas aproposito conforme el temple della, y las mudanças del cielo. en estos llanos del Peru dado caso que se puede sembrar, y coger de invierno, y de verano, y a todos tiempos; con todo eso acomodandose los labradores a el que la esperiencia les ha enseñado ser mas conveniente, siembran por los meses de Junio, Julio, y Agosto, en el qual tiempo comiençan a nacer todas las yervas silvestres, que suelen crecer entre los trigos, como son la mostaça, el trebol, el hinojo, y otras muchas: y se cogen, y encierran las semillas por los meses de Noviembre, Diciembre, y Enero. y la causa de hacerse la siembra en los dichos meses es porque con las garuas del invierno, y continuas neblinas, abiendole hauer en lo

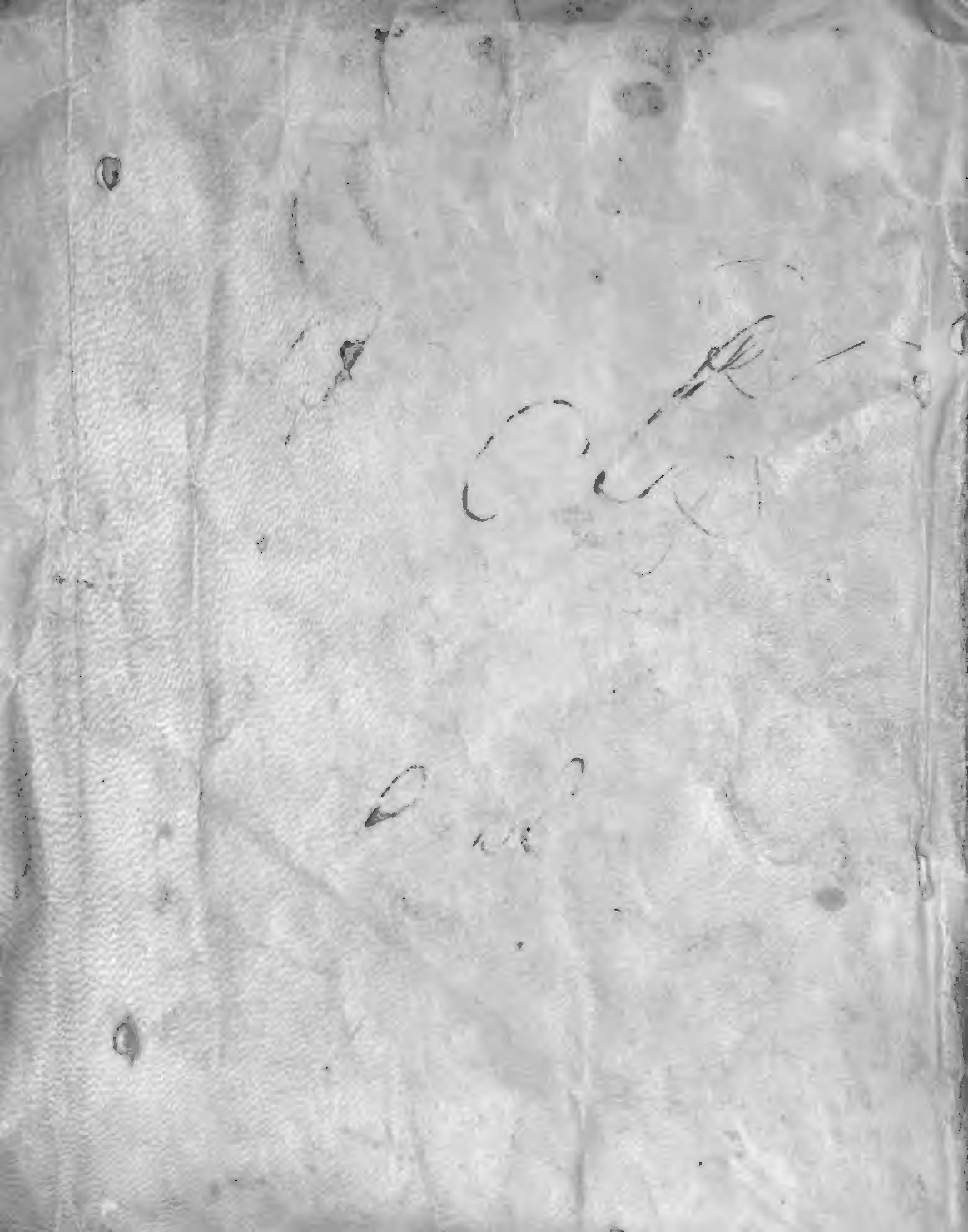
mas de los llanos, crecen los sembrados con mucho me
nos riegos que se les dieran, sembrandose de verano:
pues lo ordinario es fuera del riego que se le da a la tierra
para sembralla, no ser necesario despues regarla mas de
dos o tres veces: y tambien porque sembrandose de
invierno, viene a ser la siega, y trilla en verano,
que en estos llanos es el tiempo caliente, y seco.

en todas las provincias de la sierra es al contra
rio que en los llanos, a donde no embargante que se
puede sembrar, y coger en diferentes tiempos, y en al
gunas partes se hace; todavia respeto de ser la cosecha
general de temporal, se acomodan sus moradores
a las lluvias, las quales vienen de verano, y asi se co
mienca a sembrar el trigo, y las demas semillas, legum
bres, y raices desde el mes de setiembre hasta diciem
bre inclusive, en unas partes primero que en otras,
conforme entran las aguas mas tempranas en unas
partes que en otras, y vienen a cogerse a la entrada del
invierno por los meses de Mayo, Junio, y Julio: lo qual
es causa de que algunas veces alcancen los yelos an
tes de granar las semillas, y las abrasen, y destru
yan. Por manera que el que camina por Novi
embre, y diciembre de los llanos a la sierra, le acaece

que el mismo dia que sale de los llanos, a donde de la segar do, y trillando los panes, entra en la sierra, y hallo que estan arando, y sembrando en ella.

En las demas yeruas, flores, y hortaliça es muy grande la variedad que ay en cada tierra, y temple: lo mas comun suele ser que las plantas que producen fruto, que pide de calor intenso para llegar a sazon, y perfecta madurez, como son los melones, y otras semejantes, comiençan a madurar a un mismo tiempo en todos los climas, y temples deste hemisferio Austral; conuiene a saber en el verano; y do doca so que todas las especies de hortaliça nacen en qualquiera tiempo, con todo eso las mas que se siembran, especialmente las que se han de quedar para semilla, es al fin del inuierno, y entrada de la primauera. Mas las que dellas se han hecho siluestres, y nacen sin la industria de los hombres, siguen en todas partes el riego del cielo, de modo que adonde las aguas vienen de inuierno, como son las garuas de los llanos, en humedeciendose la tierra, al punto brotan, y florecen: y adonde llueue de verano, nacen asimismo con las primeras lluuias. Por donde vemos en este reyno del [tachado] Peru que las tales yeruas nacen en los llanos por Junio, y Julio; y en la sierra por diciembre, y enero. Lo mismo sucede a todas las flores que produce de suyo la tierra, y a muchas de las hortenses, asi de las de la tierra, como de las de Europa; porque aunque nacen las mas en la primauera en los llanos, y

sierra, como son las rosas, clavellines, y otras muchas, y duran desde el mes de Agosto hasta Enero; todavia siguen algunas el curso de las aguas, naciendo quando caen ellas en qualquiera tiempo del año que vengan; como acaece a los lirios, al helies, y a otras; que en los llanos nacen con las garuas del invierno, y en la sierra con los aguaceros del verano: si bien es verdad que lo mas comun es nacer las mas especies de flores, legumbres, y hortaliça en las tierras calientes, y templadas a qualquiera tiempo del año.




331